



www.tapadadochaves.pt

DOC Alentejo - Portalegre

Branco 2023 – Vinhas Velhas

A história da Tapada do Chaves remonta ao início do século XX, quando a família Chaves plantou na sua pequena *tapada* as primeiras vinhas nas encostas da Serra de São Mamede, iniciando uma relação de paixão e de dedicação à terra. Localizada na freguesia de Frangoneiro, nos arredores de Portalegre, a Tapada do Chaves, acumula mais de um século de existência e assumiu um papel proeminente na criação da região demarcada no Alentejo com os seus vinhos de origem protegida.

Na Tapada do Chaves encontram-se duas das mais velhas parcelas de vinha do Alentejo, em produção, com registos nos anos de 1901 para a vinha tinta e em 1903 para a vinha branca.

Com 60 hectares de terra e 32 de património vitícola, a *tapada* situa-se sobre um maciço de granito e a uma altitude generosa, numa zona fortemente influenciada pela orografia e pela cobertura agroflorestal, num microclima decisivo para a qualidade e tipicidade dos vinhos aí produzidos. Trata-se de um lugar singular pelo seu património e pelo seu potencial.

Castas: Arinto, Fernão Pires e outras

Vinha: Vinha velha centenária (1903)

Tipo de Solo: Granítico

Dados analíticos: Álcool(%) -13,0; Acidez total(g/l ác. tart.) – 5,7; pH – 3,18; Açúcares totais (g/l) – 1,6

Valor energético: 76 kcal/100ml (320kJ/100ml)

Vindima: O ano de 2023, além de seco, foi extremamente desafiante, com uma viticultura de grande intervenção, onde, embora sem doenças de maior, se fez sentir uma elevada pressão de ácaros. As temperaturas noturnas baixas proporcionaram grandes amplitudes térmicas, permitindo nas castas brancas maturações rápidas, homogéneas e equilibradas, preservando excelentes níveis de acidez e frescura. O calor intenso de Agosto dificultou o final da colheita, exigindo um trabalho de maior paciência e rigor no acompanhamento da vinha. As castas mais tardias beneficiaram das noites frescas de Outubro, com níveis de maturação muito qualitativos, a demonstrar toda a expressão do *terroir* severo e único da região do Alentejo.

Vinificação: Vindima manual proveniente da vinha centenária plantada na Tapada em 1903. Escolha manual da uva, seguida de prensagem em cachos inteiros, sem desengace. Clarificação do mosto de forma clássica, por gravidade a baixa temperatura. Fermentação em depósitos de aço inoxidável e em barricas de carvalho francês, recorrendo a leveduras neutras, procurando demonstrar ao máximo a tipicidade e expressão do *terroir*.

Estágio: Durante 6 meses em depósito de aço inoxidável e em barricas de carvalho francês, com batonnage. Em garrafa durante 24 meses.

Data aconselhada para consumo: 2025 a 2038

Temperatura de serviço: 14°C

Notas de prova: Cor verde palha. Aroma complexo e rico, de base vegetal e cítrica, alguma fruta branca madura, flor de laranjeira, erva seca, pederneira, também com suaves notas de frutos secos e alguma panificação. A estrutura é cheia, untuoso, fruta muito expressiva, num equilíbrio extraordinário entre corpo, acidez firme e mineralidade, demonstrando toda a elegância e carácter da vinha velha.

Enologia: Pedro Baptista | Duarte Lopes