

TAPADA DO CHAVES



DOC Alentejo - Portalegre

Reserva tinto 2016

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 com Denominação 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 tinto e de 1903 para a vinha branca.

Com 60 hectares de área total 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: Aragonez, Trincadeira e Alicante Bouschet

Tipo de Solo: Granítico

Dados analíticos: Álcool (%) – 14,5; Acidez total (g/l Ác. Tartárico) – 5,0; pH – 3,72; Açúcares totais (g/l) – 0,4

Vinhas: Vinha das Malhadas; Vinha das Moutas; Vinha Velha (1901)

Vindima: O inverno de 2015/16 classificou-se como extremamente quente, registando-se em oposição, uma Primavera fria e chuvosa, com temperaturas equilibradas e uma pluviometria bem distribuída ao longo da estação. Foi um ano de fertilidade baixa, tendo a maturação ocorrido um pouco mais tarde face aos últimos anos na região – contribuíram as temperaturas extremamente quentes no Alentejo, entre Julho e Setembro. Como resultado obtiveram-se menores produções, com maturações fenólicas de elevado potencial qualitativo, dando origem a vinhos robustos e de grande concentração.

Vinificação: Vindima manual proveniente dos vários talhões existentes na Tapada entre os 350 e 400 metros de altitude. Escolha manual da uva - realizada bago a bago, com desengace total e maceração pelicular pré-fermentativa a frio durante 5 dias. Fermentações com leveduras indígena, realizadas em depósitos de aço inoxidável a temperatura controlada. Maceração pós-fermentativa de 30 dias, precedendo estágio em barricas de 225, 300 e 525 litros, com desenvolvimento espontâneo da fermentação malolática.

Estágio: Durante 12 meses em barricas de carvalho português e francês. Em garrafa durante 24 meses.

Data aconselhada para consumo: 2022 a 2040

Temperatura de serviço: 18°C

Notas de prova @nov2022: Cor granada concentrada. Fresco e de grande complexidade aromática, frutos silvestres, mato, esteva, resina, terra e algum couro com nuances mais balsâmicas. Na boca é extremamente elegante, com volume e fruta madura muito expressiva, um clássico Alentejano. Taninos firmes e boa acidez, muito equilibrado e envolvente do princípio ao fim.

Produtor: Tapada do Chaves – Sociedade Agrícola e Comercial, Unipessoal, Lda