

TAPADA DO CHAVES



www.tapadadochaves.pt

DOC Alentejo - Portalegre

Reserva tinto 2017

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 tinta 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 (%) – 15,5; Acidez total (g/l Ác. Tartárico) – 5,1; pH – 3,69; Açúcares totais (g/l) – 0,5

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

Vindima: No ano de 2017 destacou-se a Primavera amena, embora de baixa pluviosidade, e um Verão extremo, muito quente e seco. Estas condições originaram um ciclo vegetativo mais curto nas plantas, condições que levaram à obtenção de maturações mais precoces (em relação à média da região). As baixas reservas de água no solo contribuíram para um fraco vigor vegetativo e uma conseqüente produtividade extremamente baixa, obtendo-se uva tinta com maturações fenólicas de elevado potencial qualitativo, que deram 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: 2023 a 2041

Temperatura de serviço: 18°C

Notas de prova @nov2022: Cor granada de média concentração. Muito fresco e de grande complexidade aromática, frutos de baga vermelha, mato, esteva, cera, terra e algum couro. Na boca é extremamente elegante, com volume, rusticidade e fruta madura muito expressiva. Taninos robustos, firmes, e uma boa acidez, perfil muito clássico.