



[www.tapadadochaves.pt](http://www.tapadadochaves.pt)

## DOC Alentejo - Portalegre

### Reserva tinto 2018

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; Alicante Bouschet

**Tipo de Solo:** Granítico

**Vinhos:** Vinha das Malhadas; Vinha das Moutas; Vinha da Pedra Alçada; Vinha Velha.

**Dados analíticos:** Álcool (%) – 15,0; Acidez total (g/l Ác. Tartárico) – 5,4; pH – 3,57; Açúcares totais (g/l) – 0,7

**Valor energético:** 92 kcal/100ml (385 kJ/100ml)

**Vindima:** O Inverno de 2017/18 foi frio e seco, com valores de temperatura média e precipitação inferiores ao valores normais. Noutro extremo, o verão de 2018 foi marcado pelo longo período de temperaturas acima dos 40 graus durante o mês de Agosto. Estas condições climatéricas originaram atrasos substanciais no ciclo vegetativo das vinhas, com maturações mais tardias em cerca de 3 semanas. O ano prejudicou de forma severa as vinhas mais jovens existentes por todo o Alentejo, favorecendo as regiões de maior altitude e mais frescas, e principalmente os vinhedos mais antigos, melhor adaptados a variações climatéricas e a situações de stress, como os existentes na Tapada do Chaves, onde a expressão do ano quente foi perto de exemplar nos vinhos tintos desta colheita.

**Vinificação:** Vindima manual para caixas de 20kg da uva proveniente dos vários talhões existentes na Tapada entre os 350 e 400 metros de altitude. Escolha manual da uva, com desengace total, seguida de maceração pelicular pré-fermentativa a frio durante 5 dias. Fermentações desenvolvidas de forma natural, com leveduras indígena, realizadas em depósitos de aço inoxidável e a temperatura controlada. Maceração pós-fermentativa de 15 dias, precedendo estágio em barricas de 225, 300 e 525 litros, com desenvolvimento espontâneo da fermentação malolática.

**Estágio:** Durante 14 meses em barricas de carvalho português e francês. Em garrafa durante 24 meses.

**Data aconselhada para consumo:** 2025 a 2040

**Temperatura de serviço:** 18°C

**Notas de prova:** Cor granada concentrada. Aroma muito expressivo, maduro e intenso, fruta vermelha, em compota, algum figo e couro. Nuances vegetais de esteva, mato e terra, com madeira muito subtil, num perfil mais clássico de evolução e complexidade. Na prova surge com grande volume, muito denso, domina a grande expressão da fruta, assente numa estrutura com taninos robustos e excelente acidez, proporcionando elegância e grande dimensão.

**Enologia:** Pedro Baptista e Duarte Lopes