

**TAPADA DO CHAVES**



## DOC Alentejo - Portalegre

### Tinto 2016 – 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 agroflorestral, 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:** Trincadeira e Grand Noir

**Tipo de Solo:** Granítico

**Dados analíticos:** Álcool (%) – 15,0; Acidez total (g/l ác. tartárico) – 5,2; pH – 3,56; Açúcares totais (g/l) – 0,6

**Vinhas:** 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, com uva proveniente da vinha velha plantada na tapada em 1901. Escolha manual da uva, seguida de desengace total e maceração peculiar pré-fermentativa a frio, durante 5 dias. Fermentação alcoólica desenvolvida de forma natural com levedura indígena, realizada em depósito de aço inoxidável a temperatura controlada. Maceração pós-fermentativa de 30 dias, precedendo estágio em barricas com fermentação malolática espontânea.

**Estágio:** Durante 18 meses em barricas usadas de carvalho Português e carvalho Francês. Durante 24 meses em garrafa.

**Data aconselhada para consumo:** 2022 a 2040

**Temperatura de serviço:** 16°C

**Notas de prova @nov2022:** Cor rubi concentrada. Aroma demonstra grande complexidade, balsâmicos, esteva, terra, tabaco, com fruta preta e ameixa, lado a lado com notas vegetais mais distintas e surpreendentes. Acidez firme e equilibrada, com grande estrutura e taninos firmes. Final muito longo e persistente, num nível elevado de expressão e carácter.

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