



www.tapadadochaves.pt

DOC Alentejo - Portalegre

Branco 2019

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, Antão Vaz e Fernão Pires

Tipo de Solo: Granítico

Dados analíticos: Álcool (%) – 14,0; Acidez total (g/l ác. tartárico) – 5,7; pH – 3,12; Açúcares totais (g/l) – 0,8

Vinhas: Vinha do Castanheiro

Vindima: O ano de 2019 caracterizou-se por um período vegetativo com climatologia seca, apesar de durante uma parte da Primavera terem ocorrido períodos de chuva com alguma intensidade tendo obrigado a um acompanhamento atento do estado das vinhas. O Verão foi quente e seco, verificando-se grandes amplitudes térmicas durante bastantes dias, que em muito contribuíram para o potencial qualitativo desta colheita. A vindima foi mais tardia que no ano anterior, mas mais próxima da média dos últimos anos.

Vinificação: Vindima manual proveniente de 3 talhões da Vinha do Castanheiro, situada a cerca de 400 m de altitude. Escolha manual de uva, seguida de prensagem em cachos inteiros, sem desengace, seguida de clarificação do mosto por gravidade, pelo método tradicional a baixa temperatura. As fermentações ocorreram em depósitos de aço inoxidável, a temperatura controlada e recorrendo a leveduras neutras, conseguindo-se desta forma preservar a tipicidade e expressão do *terroir*.

Estágio: Durante 9 meses em depósito, sobre borra fina com batônage periódica. Durante 12 meses em garrafa.

Data aconselhada para consumo: 2022 a 2030

Temperatura de serviço: 14°C

Notas de prova @ jul2022: Cor verde cítrica. Aroma intenso e complexo, dominam notas de citrinos e fruta branca madura, com nuances de flor de laranjeira, broche e pederneira. Volumoso e untuoso na boca, de acidez vibrante, termina com fruta persistente e rica.

Enologia: Pedro Baptista e Duarte Lopes