



www.tapadadochaves.pt

DOC Alentejo - Portalegre Branco 2018– 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 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: Mistura em vinha centenária, com predominância de Arinto, Malvasia Rei, Tamarez, Roupeiro, Fernão Pires e Alicante Branco.

Tipo de Solo: Granítico

Dados analíticos: Álcool(%) -13,0; Acidez total(g/l ác. tart.) – 6,1; pH – 3,09; Açúcares totais (g/l) – 1,3

Vinhas: Vinha Velha (1903)

Vindima: O Inverno de 2017/18 foi classificado de frio e seco, com valores de temperatura média e precipitação inferiores ao valor normal. No entanto, 2018 foi marcado pelo longo período de temperaturas acima dos 40 graus durante o mês de Agosto, condições climatéricas que 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 de elevado stress, como os existentes na Tapada do Chaves.

Vinificação: Vindima manual, seguida de escolha manual da uva - realizada bago a bago, permitindo obter elevado controlo na homogeneidade qualitativa desde o início do processo produtivo.

Procedeu-se à prensagem da uva, seguida de clarificação do mosto pelo método tradicional – por gravidade e a baixa temperatura. As fermentações ocorreram em barricas de carvalho francês e em depósitos de aço inoxidável, a temperatura controlada e recorrendo a leveduras neutras, que permitem maior expressão de *terroir*.

Estágio: Durante 6 meses em depósitos de aço inoxidável e em barricas de carvalho francês, com batonnage. Em garrafa durante 24 meses.

Data aconselhada para consumo: 2021 a 2033

Temperatura de serviço: 14°C

Notas de prova @jan2021: Cor palha, cítrica. Aroma intenso e complexo, com notas de fruta tropical, laranja, frutos secos e fósforo. Na boca é revelada a complexidade de uma evolução muito elegante, sobressaindo a fruta madura, a mineralidade e a acidez longa. Final muito rico e intenso, de elevada persistência e carácter.

Enologia: Pedro Baptista

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