



www.tapadadochaves.pt

DOC Alentejo - Portalegre

Reserva tinto 2015

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 (%) – 15,0; Acidez total (g/l Ác. Tartárico) – 5,0; pH – 3,70; Açúcares totais (g/l) – 0,7

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

Vindima: No ano de 2015 a primavera surgiu com temperaturas amenas e um baixo nível de precipitação média. O verão foi quente, verificando-se no entanto elevadas amplitudes térmicas entre dia e noite na região de Portalegre, permitindo uma maturação equilibrada e um nível qualitativo muito interessante no final do mês de Setembro. Um ano de maior acidez e frescura no Alentejo, com vinhos tintos de grande riqueza aromática e elegância, proporcionando elevados potenciais de guarda.

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. Fermentação natural, com levedura indigena, realizada em depósitos de aço inoxidável a temperatura controlada. Maceração pós-fermentativa de 30 dias, precedendo estágio em barricas de 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: 2021 a 2040

Temperatura de serviço: 18°C

Notas de prova @mai2021: Cor granada concentrada. Aroma fresco e intenso, sobressaindo os frutos silvestres, a compota e algumas notas balsâmicos e de couro. Na boca é muito suave e rico, com taninos elegantes e uma acidez muito equilibrada. Dominam notas de frutos vermelhos, chocolate, esteva e um ligeiro fósforo mais mineral. Final intenso e complexo, com fruta e volume muito persistentes.

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