



www.tapadadochaves.pt

DOC Alentejo - Portalegre

Tinto 2013 – 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 tinto 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: Trincadeira e Grand Noir

Tipo de Solo: Granítico

Dados analíticos: Álcool (%) – 15,5°; Acidez total (g/l) – 5,5; pH – 3,58; Açúcares totais (g/l) – 1,8

Vinhas: Vinha Velha (1901)

Vindima: O atípico ano de 2013 caracterizou-se pela elevada precipitação durante o Inverno e Primavera, que permitiu repor parte das reservas de água no solo, mas também pelas ondas de calor que condicionaram o ciclo vegetativo das videiras, refletindo-se em maturações lentas, mas de elevado potencial qualitativo. Obtiveram-se vinhos robustos e de grande concentração, com elevado potencial de longevidade. A forte precipitação registada em Setembro na região centro não teve impacto sobre o estado fitossanitário das vinhas, conseguindo-se uma vindima com uva sã.

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 as leveduras indígenas da uva, 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 de carvalho português e carvalho francês. Durante 24 meses em garrafa.

Data aconselhada para consumo: 2021 a 2040

Temperatura de serviço: 16°C

Notas de prova @jan2020: Cor rubi concentrada. Aroma muito complexo, surgem suaves balsâmicos ao lado de notas de bosque, com fruta preta, esteva, terra e um vegetal vibrante. Na prova é concentrado e profundo, de elevada estrutura, com taninos presentes e extremamente elegantes. A fruta, a mineralidade e a acidez equilibrada proporcionam um final muito longo e persistente, cheio de carácter.