



www.tapadadochaves.pt

DOC Alentejo - Portalegre

Tinto 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 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

Vinhas: Vinha Velha (1901)

Dados analíticos: Álcool (%) – 15,5; Acidez total (g/l ác. tartárico) – 6,0; pH – 3,36; Açúcares totais (g/l) – 0,7

Valor energético: 92 kcal/100ml (383 kJ/100ml)

Vindima: O Inverno de 2017/18 foi frio e seco, com valores de temperatura média e precipitação inferiores ao valores normais. Noutro extremo, o verão de 2018 foi marcado pelo longo período de temperaturas acima dos 40 graus durante o mês de Agosto. Estas condições climatéricas 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 e a situações de stress, como os existentes na Tapada do Chaves, onde a expressão do ano quente foi perto de exemplar nos vinhos tintos desta colheita.

Vinificação: Vindima manual, para caixas de 20kg, com uva proveniente da vinha velha plantada na Tapada em 1901. Escolha manual da uva, seguida de desengace total e maceração pelicular 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 15 dias, precedendo estágio em barricas com desenvolvimento espontâneo da fermentação malolática.

Estágio: Durante 18 meses em barricas usadas de carvalho português e carvalho francês, de 500 litros e 225 litros, respetivamente. Em garrafa durante 36 meses.

Data aconselhada para consumo: 2023 a 2040

Temperatura de serviço: 16°C

Notas de prova: Cor rubi concentrada. Aroma impactante na complexidade, rústico, quase austero, muito direto na fruta preta madura em compota, e na grande presença vegetal, com notas de esteva, terra, tabaco e cera. Nuances balsâmicas e de couro. Na prova é bastante concentrado, estrutura com taninos firmes bem integrados, e extraordinário equilíbrio ácido, tornando-se longo, denso e muito expressivo na fruta.

Enologia: Pedro Baptista e Duarte Lopes