



www.tapadadochaves.pt

DOC Alentejo - Portalegre

Branco 2022

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 (%) – 12,5; Acidez total (g/l ác. tartárico) – 5,2; pH – 3,26; Açúcares totais (g/l) – 0,7

Vinhas: Vinha do Castanheiro

Vindima: O ano de 2022 foi um dos mais quentes e secos de que há registo em toda a Europa Ocidental. Em Portugal, seca severa entre os meses de Maio e Agosto, contrastando com chuva intensa em plena vindima, trazendo à viticultura enormes desafios nas várias etapas do ciclo vegetativo da vinha.

O inverno foi equilibrado, de baixa precipitação, verificando-se temperaturas amenas da primavera que proporcionaram um rápido desenvolvimento das vinhas. O verão foi extremo, com várias ondas de calor em Agosto, gerando grande impacto nas vinhas por todo o Alentejo. Um ano de detalhe e paciência na vinha, com maturações difíceis, bagos de menor dimensão e bastante heterogeneidade. A perspetiva no final da vindima foi surpreendente, com uma progressão das maturações de grande expressividade, onde as castas clássicas do Alentejo demonstraram a sua enorme adaptação e resiliência.

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. 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 batonnage periódica. Durante 12 meses em garrafa.

Data aconselhada para consumo: 2023 a 2031

Temperatura de serviço: 14°C

Notas de prova @Nov. 2023: Cor verde cítrica. Perfil aromático clássico sem madeira, intenso, quente e complexo. Surge a fruta branca com nuances florais e algum cítrico, a casca de laranja. Também notas fermentativas muito suaves, brioche. Bastante volumoso e untuoso na prova, fruta muito direta, com acidez firme e delicada mineralidade. Termina muito longo, com fruta, volume e elegância, grande carácter.

Enologia: Pedro Baptista e Duarte Lopes