



www.tapadadochaves.pt

DOC Alentejo - Portalegre

Tinto 2017 – 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 ác. tartárico) – 5,6; pH – 3,54; Açúcares totais (g/l) – 0,6

Vinhas: Vinha Velha (1901)

Vindima: No ano de 2017 destacou-se a Primavera amena, embora de baixa pluviosidade, e um Verão extremo, muito quente e seco. Estas condições originaram um ciclo vegetativo mais curto nas plantas, condições que levaram à obtenção de maturações mais precoces (em relação à média da região). As baixas reservas de água no solo contribuíram para um fraco vigor vegetativo e uma consequente produtividade extremamente baixa, obtendo-se uva tinto com maturações fenólicas de elevado potencial qualitativo, que deram origem a vinhos robustos e de grande concentração.

Vinificação: Vindima manual, 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 20 dias, precedendo estágio em barricas com fermentação malolática espontânea.

Estágio: Durante 18 meses em barricas usadas de carvalho Português e carvalho Francês. Em garrafa durante 36 meses.

Data aconselhada para consumo: 2023 a 2040

Temperatura de serviço: 16°C

Notas de prova @dez. 2023: Cor granada. Aroma de grande complexidade, com fruta preta, ameixa, figo e ginja, destacadas num perfil mais rústico por sugestões de esteva, terra, pinho, cera, e também algum tabaco e couro, mais subtis. Estrutura equilibrada e elegante, com acidez firme e taninos bem presentes, muito finos. Final rico, longo e muito complexo, com extraordinária expressão de *terroir* e carácter.

Enologia: Pedro Baptista e Duarte Lopes