

TAPADA DO CHAVES



www.tapadadochaves.pt

DOC Alentejo - Portalegre

Branco 2022 – 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 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: Field blend, com destaque para Arinto, Malvasia Fina, Fernão Pires, Tamez e Roupeiro

Vinha: Vinha velha centenária (1903)

Tipo de Solo: Granítico

Dados analíticos: Álcool(%) -13,0; Acidez total(g/l ác. tart.) – 5,8; pH – 3,16; Açúcares totais (g/l) – 0,9

Valor energético: 76 kcal/100ml (320kJ/100ml)

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. O inverno foi equilibrado, de baixa precipitação, verificando-se temperaturas amenas na 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 vinhas mais velhas do Alentejo demonstraram a sua inigualável adaptação e resiliência.

Vinificação: Vindima manual proveniente da vinha centenária plantada na Tapada em 1903. Escolha manual da uva, seguida de prensagem em cachos inteiros, sem desengace. Clarificação do mosto clássica, por gravidade a baixa temperatura. Fermentação em depósitos de aço inoxidável e em barricas de carvalho francês, recorrendo a leveduras neutras, procurando demonstrar ao máximo a tipicidade e expressão do terroir.

Estágio: Durante 6 meses em depósito de aço inoxidável e em barricas de carvalho francês, com batonnage. Em garrafa durante 24 meses.

Data aconselhada para consumo: 2024 a 2035

Temperatura de serviço: 14°C

Notas de prova: Cor verde palha. Elevada complexidade aromática, citrinos, flor de laranjeira, erva seca, pederneira frutos secos. Muito equilíbrio e intensidade, com extraordinária complexidade e expressão de fruta, de acidez firme. Final longo e muito persistente, termina frutado, com muita elegância e carácter.

Enologia: Pedro Baptista | Duarte Lopes