

TAPADA DO CHAVES



www.tapadadochaves.pt

DOC Alentejo - Portalegre Branco 2020 – 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, Tamarez e Roupeiro

Tipo de Solo: Granítico

Dados analíticos: Álcool(%) -13,5; Acidez total(g/l ác. tart.) – 6,5; pH – 3,10; Açúcares totais (g/l) – 1,7

Vinhas: Vinha velha centenária (1903)

Vindima: O ano de 2020, ficou marcado, não só pelo verão extremamente quente, mas também pela grande alternância entre dias quentes e secos, e períodos de chuva intensa. Este cenário é propício ao desenvolvimento de doenças e pragas, carecendo as vinhas de um acompanhamento mais atento e minucioso. As castas autóctones demonstraram uma vez mais a sua adaptação aos verões quentes e secos do Alentejo, sobrevivendo graças a uma série de mecanismos naturais – como a redução do tamanho dos bagos e o desacelerar das maturações. O mês de Agosto trouxe noites frescas, ajudando qualitativamente algumas das maturações mais irregulares e proporcionando uva branca com excelente níveis de acidez.

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 por gravidade, a baixa temperatura. Fermentação em depósitos de aço inoxidável e em barricas de carvalho francês, a temperatura controlada e recorrendo a leveduras neutras, procurando demonstrar 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 @maio2024: Cor verde palha. Aroma intenso e complexo, fruta madura, citrinos, pederneira, flor de laranjeira e também algumas nota de frutos secos. Muito equilíbrio e elegância na prova, excelente volume e fruta muito expressiva, com acidez firme. Final longo e persistente, com grande presença de fruta e muito carácter.

Enologia: Pedro Baptista