



RAMOS PINTO RELATÓRIO DE VINDIMA 2025

“Um ano de escassez e contraste, em que a vinha deu pouco, mas ofereceu ao Douro vinhos de alma rara e excelência notável.”

Carlos Teixeira

O ANO

CONDIÇÕES METEOROLÓGICAS

Apesar de ter sido um ano particularmente desafiante do ponto de vista climático, o balanço final é muito positivo. A precipitação anual em geral foi baixa, sendo que o inverno e a primavera trouxeram chuva abundante, mas a partir de maio verificou-se uma ausência quase total de chuva. As temperaturas elevaram-se significativamente a partir do final de junho, com várias ondas de calor sucessivas, incluindo um período de doze dias consecutivos acima dos 40 °C em agosto, registado na sub-região Cima Corgo.

Estas condições extremas colocaram as vinhas sob forte stress hídrico e térmico, afetando o seu equilíbrio vegetativo e produtivo. Ainda assim, as uvas da Ramos Pinto revelaram-se surpreendentemente sãs e equilibradas, refletindo a resiliência das vinhas e o cuidado constante da equipa.

CICLO VEGETATIVO

O ciclo vegetativo decorreu de forma tardia em todas as suas fases, resultado das temperaturas baixas e da elevada precipitação primaveril. A floração ocorreu na segunda quinzena de maio. O início da maturação foi igualmente tardio até ao pintor. Em agosto as temperaturas muito elevadas concentraram o tempo de maturação tendo a vindima começado a 8 de agosto na Quinta de Ervamoira. Com o mês de setembro mais fresco e as noites frias, as colheitas nas Quintas da Urtiga e do Bom Retiro iniciaram-se a 4 e 5 de setembro, respetivamente.



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO



FITOSSANIDADE

Foi um ano de maior complexidade fitossanitária, marcado por uma primavera chuvosa e temperaturas amenas que favoreceram o desenvolvimento de míldio. O controlo foi, no entanto, eficaz, registando-se apenas três parcelas com ataques significativos. A cigarrinha verde, que tinha sido problemática em 2024, não se manifestou em 2025, não tendo sido necessário qualquer tratamento.

PRODUÇÃO

O excesso de precipitação no final do inverno e início da primavera promoveu um vigor vegetativo elevado. A partir de junho, a transição para meses de seca e calor extremo limitou o enchimento dos bagos, originando frutos com uma maior relação película/polpa. As condições meteorológicas resultaram em quebras de produção, correspondendo a menos 38% face à média dos últimos cinco anos. Apesar disso, a qualidade das uvas foi muito boa, com excelente concentração e maturação fenólica equilibrada.



RAMOS PINTO
PORTO & DOURO



RAMOS PINTO RELATÓRIO DE VINDIMA 2025

VINDIMA

QUINTA DE ERVAMOIRA

A vindima ficou marcada por uma produção significativamente reduzida. Os dias e noites mais frescos do final de agosto e início de setembro permitiram algum reequilíbrio das plantas e uma recuperação gradual da maturação.

As primeiras uvas brancas, Viosinho, Malvasia, e tintas, Tinta Amarela e Barroca, foram colhidas nos primeiros dias de agosto, exigindo um esforço especial, pois foi necessário acelerar a colheita para garantir o ponto ótimo de maturação.

O resultado foram vinhos de grande intensidade aromática, estrutura refinada e elegância notável, refletindo fielmente o carácter da Quinta de Ervamoira.

QUINTA DOS BONS ARES

Na Quinta dos Bons Ares, o impacto do calor foi menos severo graças à altitude. As vinhas mantiveram um equilíbrio vegetativo exemplar, permitindo uma colheita regular e uvas de excelente sanidade. Os brancos apresentaram acidez viva, frescura, aromas cítricos e percepção salina, com destaque para as castas Rabigato e Viosinho. As castas tintas revelaram concentração e pureza aromática, prometendo vinhos equilibrados e expressivos.



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO



RAMOS PINTO RELATÓRIO DE VINDIMA 2025

QUINTA DO BOM RETIRO

A vindima na Quinta do Bom Retiro enfrentou condições meteorológicas desafiadoras, semelhantes às registadas em Ervamoira. No entanto, as noites frescas de setembro tiveram um papel crucial na maturação das uvas. Embora o crescimento dos bagos tenha sido retardado, estas condições favoreceram um amadurecimento mais lento e uniforme, permitindo o desenvolvimento pleno dos aromas e da complexidade característicos dos vinhos da região.

Foi necessário aguardar pacientemente pelo momento certo para vindimar, respeitando o ritmo da vinha e a qualidade das uvas. Esta abordagem cuidadosa traduziu-se num resultado excelente, demonstrando que, mesmo em anos de adversidade climática e produção reduzida, é possível preservar a excelência e a identidade dos vinhos.

VINHA DA URTIGA

A vinha mais emblemática da casa foi colhida ligeiramente mais tarde do que o habitual. Após uma primeira passagem a 31 de agosto para eliminar uvas secas ou em piores condições, a colheita principal, a 4 de setembro, apresentou uvas em excelente estado. A diversidade de castas, com destaque para a Tinta Amarela, que representa um grande componente deste tipo de vinha, destacou-se pela frescura e equilíbrio. O resultado foi um vinho delicioso, de grande *finesse*, com teor alcoólico moderado e carácter distinto, refletindo de forma autêntica a diversidade e a personalidade da Vinha da Urtiga.



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO



RAMOS PINTO RELATÓRIO DE VINDIMA 2025

“Em 2025, a escassez marcou a vindima, mas a natureza recompensou com vinhos de Porto de rara complexidade, onde a concentração e a finesse se unem para criar uma colheita memorável.”

Ana Rosas

VINHO DO PORTO

VINHO DO PORTO BRANCO

Os Vinhos do Porto brancos de 2025 são particularmente ricos, com grande textura e concentração, resultado da intensa maturação das uvas no final de julho e início de agosto. Destacam-se novamente os lotes de Viosinho e de Rabigato, com excelentes indicadores para evolução em madeira e criação de brancos velhos de excelência.

VINHO DO PORTO TINTO

Este é um ano de grande concentração de fruta e sabores, marcado por duas fases distintas. No final de agosto, a Tinta Barroca foi colhida com elevada graduação, originando vinhos macios e volumosos. As Tourigas Nacional e Francesa da Quinta de Ervamoira proporcionaram vinhos de fruta madura e taninos robustos, enquanto o Tinto Cão, em quantidade reduzida, originou um lagar aromático e estruturado, fermentado com a Touriga Francesa.

Na Quinta do Bom Retiro, aguardámos mais duas semanas com temperaturas amenas e noites frescas para que as uvas atingissem o seu máximo potencial. Começámos pela vinha mais velha, a Vinha do Rio, em pleno processo de maturação, que originou um lote com a assinatura da elegância do Bom Retiro. Prosseguimos com as vinhas novas, que começaram a produzir regularmente, com destaque para parcelas de Touriga Nacional, Tinta Francisca e Tinto Cão. Com a entrada das vinhas mais velhas de Touriga Nacional e Touriga Francesa em lagar, confirmou-se que o potencial é elevadíssimo, refletindo os efeitos de um verão quente: concentração, complexidade e estrutura.



ESTABELECIDO EM 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO



“A vindima de 2025 mostrou que, mesmo em tempos de escassez, o equilíbrio entre altitude, solo e tempo pode gerar vinhos de identidade marcante e elegância duradoura.”

João Luís Baptista

VINHO DO DOURO

VINHO DO DOURO BRANCO

A vindima nas quintas da Ramos Pinto começou cedo, com o Viosinho da Quinta de Ervamoira a chegar em primeiro lugar à adega. O Rabigato, especialmente das parcelas mais altas de Ervamoira, mostrou grande resiliência ao calor, mantendo frescura e acidez. Nas zonas de menor altitude, os bagos apresentaram maior concentração, originando vinhos intensos, de aromas tropicais e textura untuosa. Os vinhos da Quinta dos Bons Ares revelaram aromas cítricos, com excelente tensão e vivacidade. Destacam-se ainda as novas plantações de Rabigato e Viosinho, com seis a sete anos, que surpreenderam pela fruta vibrante e frescura. Apesar dos desafios climáticos, os brancos de 2025 prometem elegância, equilíbrio e a expressão autêntica do Douro Superior.

VINHO DO DOURO TINTO

A vindima iniciou-se precocemente, com a Tinta Amarela a 13 de agosto, colhida *in extremis*, mas ainda com boa acidez. Seguiram-se as castas Tinta Barroca e Tinta Roriz, que este ano revelaram taninos surpreendentemente suaves. As castas nobres — Touriga Nacional, Touriga Francesa e Tinta da Barca — começaram a ser colhidas apenas no final de agosto e prolongaram-se ao longo de setembro. A produção foi baixa, mas a qualidade, extraordinária. A Touriga Francesa destacou-se como a rainha do ano: voluptuosa, de textura sedosa e bagos pequenos. A Touriga Nacional, especialmente nas parcelas de maior altitude, como o Garrido e o Fabião, apresentou perfis florais intensos (violeta, rosa), enquanto as parcelas mais expostas deram origem a vinhos de fruta preta madura, notas de compota e taninos suaves e redondos.



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO



RAMOS PINTO RELATÓRIO DE VINDIMA 2025

CONCLUSÃO

O ano vitícola de 2025 ficará marcado como um dos mais desafiantes da última década. A irregularidade climática, com um inverno húmido, ausência total de chuva a partir de maio e sucessivas ondas de calor, condicionou fortemente a produção, mas também acentuou a expressão da Região Demarcada do Douro e a dedicação das equipas.

Apesar da quebra significativa em quantidade, a qualidade das uvas foi notável, refletindo-se em vinhos de elevada concentração, frescura e identidade varietal. Os Vinhos do Porto revelam estrutura e potencial de envelhecimento, enquanto os Douro brancos e tintos evidenciam equilíbrio e elegância, prometendo longevidade.

A vindima de 2025 reafirma a filosofia da Ramos Pinto: resiliência, precisão e respeito pela natureza, traduzidos em vinhos autênticos, intensos e profundamente ligados à sua origem.



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO