



## RAMOS PINTO RELATÓRIO DE VINDIMA 2019

*“Com inovação e humildade, aceitando a opinião dos outros, poderemos atingir a qualidade que desejamos, nunca esquecendo o nosso passado”*

Carlos Peixoto

### **CONDIÇÕES METEOROLÓGICAS**

No ano de 2019 a precipitação foi bastante inferior à do ano anterior, excepto na Quinta dos Bons Ares onde a diferença atingiu os 35%. Durante o ciclo vegetativo, a falta de chuva foi notória com valores que representaram um terço dos valores de 2018. As temperaturas foram mais elevadas no início do ano, mas em Agosto e Setembro as temperaturas médias foram nitidamente mais baixas.

### **CICLO VEGETATIVO**

A rebentação, floração e fecho dos cachos aconteceram 12 dias mais cedo do que em 2018. Tudo apontava para uma vindima mais precoce que em 2018, mas iniciamos a vindima praticamente na mesma data do ano anterior, consequência da baixa de temperaturas registadas em Agosto.

### **PRODUÇÃO**

A produção das quintas teve um aumento de 29%, com um acréscimo de 40% na Quinta de Ervamoira, que teve, respetivamente, a maior produção de sempre.



## RAMOS PINTO RELATÓRIO DE VINDIMA 2019

### VINDIMA

A vindima começou com os brancos, no dia 22 de Agosto, na Quinta de Ervamoira. Uma semana mais tarde, no dia 28, começou, muito lentamente, a colheita dos tintos que se prolongou até ao início de Outubro. As uvas brancas apresentaram-se com bons graus alcoólicos e uma excelente acidez natural resultando em vinhos muito frescos e aromáticos. Os tintos apresentam uma frescura excepcional, boas graduações e uma fruta muito fresca.

Na Quinta dos Bons Ares, a vindima iniciou -se a 7 de Setembro com o óptimo desempenho dos brancos – equilibrados e aromáticos. Os tintos acabaram de ser vindimados no dia 4 de Outubro.

A Quinta da Urtiga, com as suas mais de 50 castas em socalcos pré-filoxéricos e submetida a práticas biodinâmicas, foi vindimada a 12 e 13 de Setembro. Estamos muito contentes com o vinho obtido desta parcela tão “mágica”. Vinoso, fresco e estruturado, é realmente um vinho diferente.

Na Quinta do Bom Retiro a vindima decorreu de 14 de Setembro a 8 de Outubro. As diferentes castas foram amadurecendo calmamente beneficiando de dias quentes e ensolarados e noites frescas, um clima ideal para uma perfeita maturação. As vinhas velhas do Rio e do Alhais demonstraram um bom grau e boa acidez, resultando em vinhos frescos e elegantes. De destacar que pela primeira vez em muitos anos não foi necessária qualquer correcção tartárica, tal era o estado perfeito das uvas colhidas!

Um ano marcado por uma enorme seca, mas com temperaturas amenas, o que resultou em algo quase impossível: qualidade e quantidade.



## RAMOS PINTO RELATÓRIO DE VINDIMA 2019

***“Primavera e Verão extremamente secos, mas mais fresco que o habitual, sobretudo durante a noite resultando em maturações equilibradas e uma excelente acidez natural.”***

Ana Rosas

### **VINHO DO PORTO**

#### **VINHO DO PORTO BRANCO**

Os vinhos são deliciosamente frescos e frutados. O Lágrima Branco é vivo, aromático e muito apelativo. Produção muito generosa e de grande qualidade.

#### **VINHO DO PORTO TINTO**

Os vinhos apresentam uma boa cor, fruta madura com notas tropicais, uma frescura de boca maravilhosa e taninos bem integrados. A Touriga Nacional de ambas as nossas quintas é deliciosa, floral, fresca e nervosa. A Tinta Barroca com bastante corpo e frescura foi uma boa surpresa, Sousão cheio de fruta viva, uma casta fundamental para os nossos vintages e LBV's.

A Touriga Franca, que tanta dificuldade teve em amadurecer, acabou por se revelar muito interessante, com um perfil um pouco diferente do habitual originando vinhos aromáticos com muitas notas resinosas, frescas e estruturadas. É de se dizer que valeu a pena esperar.

O Tinto Cão produziu vinhos elegantes, cheios de deliciosa fruta fresca. Os vinhos das nossas vinhas velhas da Quinta do Bom Retiro resultaram em qualquer coisa de excepcional - aromáticos, concentrados e de uma frescura maravilhosa.



## RAMOS PINTO RELATÓRIO DE VINDIMA 2019

*“As temperaturas mais frescas no final do ciclo vegetativo permitiram uma maturação lenta e contínua das nossas uvas, o que se reflecte em vinhos que me parecem muitíssimo elegantes pelo tipo de fruta e a frescura ímpar.”*

João Luís Baptista

### VINHO DO DOURO

#### VINHO BRANCO

A qualidade dos brancos é muito interessante. As características do ano resultam em vinhos brancos com bom corpo, frescura e fruta madura.

- Solo de xisto: vinhos muito expressivos, largos e com fruta madura.
- Solo de granito: vinhos mais delicados, com fruta mais fresca e com óptima acidez.

#### VINHO TINTO

Vinhos muito elegantes, muito aromáticos, mas com aromas mais delicados de frutos vermelhos e flores doces. Taninos maduros e suaves e com uma frescura incomum.

- Solo de xisto: bela expressão de frutos vermelhos, vinhos elegantes e com taninos finos, excelente acidez.
- Solo de granito: vinhos mais florais, mais leves e com a frescura característica deste tipo de solo.

### CONCLUSÃO

Em 2019 a natureza brindou-nos com uma colheita excepcional em termos quantitativos e qualitativos. Apesar do ano extremamente seco, a maturação foi longa e lenta, com noites frescas durante todo o verão, criando perfeitas condições de maturação.

Os vinhos de 2019 revelam-se frescos, frutados e muito equilibrados.