RAMOS PINTO RELATÓRIO DE VINDIMA 2020

"2020: um ano vitícola marcado pela precocidade."

Carlos Peixoto

O ANO

CONDIÇÕES METEOROLÓGICAS

No ano de 2020 a precipitação foi superior à do ano anterior, apesar de só ter chovido até Maio. No dia 22 de Junho ocorreu um pico de calor, o que gerou perdas significativas em algumas variedades de uva. A falta de água no solo, conjugada com as altas temperaturas que se fizeram sentir a partir de Julho, veio causar uma grande quebra na produção. As temperaturas máximas registaram subidas significativas, tendo Julho registado máximas cuja média atingiu quase os 39ºC nas Quintas pertencentes à Ramos Pinto.

CICLO VEGETATIVO

A precocidade foi uma característica deste ano vitícola, quer na rebentação, floração e maturação de alguns brancos. A rebentação começou 15 dias mais cedo e iniciou-se em Fevereiro registando quase 15 dias de avanço em relação ao normal.

PRODUÇÃO

Na Quinta de Ervamoira esperava-se um ano de muito boa produção, embora inferior a 2019 que foi um ano recorde, pois em Junho, aquando da previsão de produção, o número de cachos era 15% superior. Também na Quinta do Bom Retiro se esperava uma subida de produção. A Quinta dos Bons Ares revelou-se uma excepção, registando uma quebra motivada pelas geadas da Primavera. A grave desidratação dos cachos ocorrida a meio de Setembro gerou quebras de produção na ordem dos 40%.

RAMOS PINTO RELATÓRIO DE VINDIMA 2020

VINDIMA

QUINTA DE ERVAMOIRA

A vindima na Quinta da Ervamoira começou no dia 6 de Agosto com a colheita de castas brancas para Porto. A 25 do mesmo mês iniciou-se a vindima das castas tintas, para o vinho do Porto e para o Douro, já com um grau considerável, mas uma boa acidez. As altas temperaturas apressaram a vindima que se realizou a um ritmo acelerado. O calor não abrandou até quase ao final da vindima; as trovoadas do equinócio refrescaram o clima.

A resistência das diversas variedades de uva ao excesso de calor foi bastante curiosa. A Tinta Barroca, casta de película fina e sensível manteve-se em bom estado praticamente durante toda a vindima, permitindo atrasar a sua colheita de modo a poder colher no ponto óptimo de maturação. A Touriga Nacional, apesar de apresentar níveis altos de açúcar em muitas das parcelas, também resistiu bem ao calor. A Touriga Francesa, casta que normalmente é das mais tardias, apresentou alguma desidratação e, consequentemente, resultou numa perda de rendimento. O Tinto Cão, colhido quase no final da vindima e com a vinha praticamente sem folhas, apresentava-se em perfeitas condições: bagos pequenos, totalmente íntegros, sem uma passa.

QUINTA DOS BONS ARES

Na Quinta dos Bons Ares a maturação das uvas foi muito equilibrada. A colheita de uvas brancas teve início com o *Sauvignon Blanc*, a 27 de Agosto, que apresentava um nível de açúcar relativamente alto mas aromaticamente muito rico e elegante. Seguimos com a colheita do Viosinho e terminámos com o Rabigato, também muito aromático e com a habitual frescura que expressa nesta quinta.

A vindima de uvas tintas começou a 17 de Setembro com a Touriga Nacional, um pouco mais cedo que o normal; de qualquer forma as uvas apresentaram-se muito sãs, aromáticas e com taninos maduros.

RAMOS PINTO RELATÓRIO DE VINDIMA 2020

QUINTA DO BOM RETIRO

A vindima decorreu de 3 a 22 de setembro, com uma única paragem no dia 19 devido às chuvas do equinócio. Esta quinta sofreu bastante com o tempo excessivamente quente, sendo mais uma vez a Touriga Francesa a casta mais afectada. As vinhas velhas do Rio e do Alhais, graças aos sistemas radiculares mais desenvolvidos, aguentaram bem os dias quentes assim como todas as vinhas em cotas mais elevadas e mais frescas devido à altitude.

VINHA DA URTIGA

A sub-região do Cima-Corgo, sofreu bastante com o clima durante os meses de verão deste ano. Esta extraordinária vinha com cerca de 100 anos de idade, reúne, aproximadamente, 60 castas em socalcos pré-filoxéricos e é submetida a práticas biodinâmicas. No dia 18 de Agosto a maioria das uvas já apresentava sinais de muito boa maturação, taninos maduros, muito aroma e preservando bastante frescura. A sua maturação foi acompanhada diariamente. Nos dias 28 e 29 de Agosto foi feita a primeira passagem na vinha retirando para o chão todos os cachos que não se encontravam em perfeitas condições. 31 de Agosto, foi o dia "D", de vindima: as uvas chegaram à adega em pequenas caixas, fazendo lembrar os melhores quadros de natureza morta sem a mais pequena imperfeição.

RAMOS PINTO RELATÓRIO DE VINDIMA 2020

"Um início de ano ameno e húmido, seguido de um final de Primavera e de um Verão extremamente quente e seco, contribui para uma maturação intensa, com elevada concentração em açúcar, taninos maduros e sedosos e surpreendentemente frescos."

Ana Rosas

VINHO DO PORTO

VINHO DO PORTO BRANCO

Os vinhos são generosos, macios e equilibrados. Prevemos envelhecer uma parte substancial destes vinhos brancos, pois revelam um grande potencial de envelhecimento.

VINHO DO PORTO TINTO

Os vinhos apresentam uma cor negra excepcional, são gulosos e com uma enorme concentração de taninos incrivelmente macios. A Touriga Nacional proveniente da Quinta da Ervamoira, sobretudo das parcelas Arqueologia e Grandão, deu origem a vinhos com muita cor, com um aroma quase exótico a que os vinhos destas parcelas já nos habituaram. A Touriga Francesa apresentou graus de álcool potencial elevadíssimos, mesmo para Porto; corpo e taninos menos maduros, mas com uma frescura muito interessante. O Sousão apresentou-se fresquíssimo, fundamental neste ano para equilibrar a maturação com a Touriga Nacional. Sem dúvida que as castas mais surpreendentes deste ano foram a Tinta Barroca e o extraordinário Tinto Cão. A Tinta Barroca, casta de película fina e sensível ao calor, manteve-se até ao final da vindima, com bastante corpo e frescura. O Tinto Cão é, realmente, uma casta na qual se deve apostar neste cenário de alterações climáticas! No final de Setembro, as videiras apresentavam-se quase sem folhas, mas visivelmente carregadas de cachos em perfeitas condições.

RAMOS PINTO RELATÓRIO DE VINDIMA 2020

"O que o calor levou em quantidade deu-nos em aroma e concentração."

João Luís Baptista

VINHO DO DOURO

VINHO DO DOURO BRANCO

Apesar das condições secas e quentes verificadas a partir do final do mês de Junho, as uvas brancas comportaram-se de uma forma excepcional. A vindima começou em início de Agosto com a casta Viosinho, na Quinta de Ervamoira. Apesar de ser uma casta sensível ao calor em excesso foi vindimada no momento certo, revelando bastante aroma e preservando a sua frescura. O Rabigato, a casta principal dos vinhos da Ramos Pinto, mais uma vez provou a sua perfeita adaptação ao Douro Superior, mantendo uvas em perfeitas condições ao longo de toda a maturação. O aroma e sabor da fruta surgiram e revelaram-se extraordinários, desde as cotas mais baixas até às mais altas. Outras castas como o Arinto e o Folgazão mostraram também um óptimo equilíbrio entre aroma e acidez.

Os vinhos brancos de 2020 revelaram-se de elevadíssima qualidade, muito aromáticos, com volume envolvente e uma frescura muito equilibrada.

VINHO DO DOURO TINTO

No caso dos vinhos tintos a vindima foi mais complicada. A presença de água graças a um bom Inverno, com vários dias seguidos de muito calor fizeram com que os níveis de açúcar nas uvas subissem rapidamente; daí a importância de pacientemente aguardar pelo desejado nível de maturação fenólica. Na Quinta de Ervamoira, quando este momento chegou, a vindima precipitou-se rapidamente com as parcelas de Touriga Nacional a chegarem à adega a toda a velocidade, seguindo-se a Touriga Francesa sem o compasso de espera de outros anos. De destacar igualmente a Touriga Nacional e a Francesa da Quinta dos Bons Ares que tiveram uma maturação muito equilibrada e que este ano se revelam com um incrível equilíbrio entre o aroma e a frescura. Os vinhos tintos de 2020 mostram uma concentração aromática e uma profundidade fora do comum com taninos muito sedosos e com uma frescura inesperada que os mantém muito equilibrados.

RAMOS PINTO RELATÓRIO DE VINDIMA 2020

CONCLUSÃO

Relativamente aos vinhos brancos, apesar das condições terem sido bastante secas e quentes, parecem-nos de elevadíssima qualidade, muito aromáticos, com volume envolvente e uma frescura muito equilibrada. Já os tintos, embora as expectativas do início da vindima não serem as mais elevadas, a confiança cresceu dia a dia à medida que os mostos fermentavam e que resultavam em vinhos extremamente concentrados, potentes, simultaneamente aromáticos e com um bom equilíbrio.

No ano 2020, apesar da quantidade ter diminuído face ao ano anterior, a qualidade obtida foi excepcional.