



“2017 foi um ano muito bom. As nossas uvas mostraram boa expressão e grande complexidade” Carlos Peixoto

CONDIÇÕES METEOROLÓGICAS

Durante o ano de 2017 registámos praticamente metade da precipitação ocorrida em 2016. Depois de um inverno seco, a tendência manteve-se durante a primavera e não se voltaram a registar precipitações relevantes a partir do início de Maio. Apesar do stress hídrico intenso as vinhas revelaram ter uma resistência notável.

As temperaturas médias registadas de Março a Junho foram muito mais elevadas do que as ocorridas no ano anterior atingindo diferenças de 4°C. Para além da subida das temperaturas médias, que tem sido uma constante nos últimos anos, a ocorrência de eventos climáticos severos tem sido mais frequente.

CICLO VEGETATIVO

A rebentação aconteceu quase uma semana mais cedo do que a média e todo o ciclo foi muito precoce. A floração teve início na primeira semana de Maio tendo aparecido o pintor no final de Junho. A maturação ocorreu também mais cedo, o que levou ao início da vindima das uvas brancas e das uvas tintas quase em simultâneo.

VINDÍMA

A 12 Agosto iniciou-se a vindima. Inédita na sua precocidade, a vindima dos brancos nunca parou e ficou concluída a 24 de agosto. A vindima de uvas tintas decorreu entre 24 de agosto e 14 de Setembro. Os bagos muito pequeninos revelaram aromas maduros e com enorme concentração. Aguardámos dez dias para que as Tourigas Nacional e Franca atingissem um estado perfeito de maturação.

No final de Julho já se podiam comer uvas na quinta do Bom Retiro. No dia 22 de Agosto começou a vindima no Bom Retiro e, contrariamente ao que tem acontecido nos últimos anos, não foi interrompida.



RAMOS PINTO RELATÓRIO DE VINDIMAS 2017

Pela primeira vez nos nossos registos foi vinificado um Lagar de Touriga Nacional do Bom Retiro antes da Touriga Nacional de Ervamoira. A vindima decorreu a bom ritmo sempre com tempo quente e seco até o último dia do verão, o dia 21 de Setembro.

Vindimadas a 24 de Agosto e apesar do rápido processo de maturação, as uvas da Urtiga atingiram um estado homogéneo, com expressão de fruta e complexidade que lhes é característica, aliada a uma fácil extracção da cor e taninos finos.

De 8 a 21 de Agosto decorreu a colheita de uvas brancas. O Rabigato e o Arinto foram as castas que tiveram um comportamento menos radical enquanto o Viozinho precisou de ser colhido rapidamente para preservar a sua delicadeza.

Quanto aos tintos, começámos com a Tinta da Barca mais cedo do que o habitual no dia 10 de agosto. Prosseguiu sempre num passo muito acelerado. A casta dominante - a Touriga Nacional - teve uma vindima polarizada. Por um lado, havia parcelas que atingiram subitamente elevados graus alcoólicos e, por outro lado, as que foram amadurecendo lentamente. A vindima na Quinta de Ervamoira terminou a 20 de Setembro com as Tourigas Francas.

A 12 Agosto iniciou-se a vindima. Inédita na sua precocidade, a vindima dos brancos nunca parou e ficou concluída a 24 de agosto. A vindima de uvas tintas decorreu entre 24 de agosto e 14 de Setembro. Os bagos muito pequeninos revelaram aromas maduros e com enorme concentração. Aguardámos dez dias para que as Tourigas Nacional e Franca atingissem um estado perfeito de maturação.



“Vinhos do Porto são expressivos, concentrados e de carácter excepcional”

Ana Rosas

VINHO DO PORTO

VINHO DO PORTO BRANCO

As uvas brancas de grau alcoólico elevado e com boa acidez produziram vinhos muito aromáticos e agradáveis. O Lágrima branco resultou num vinho com um bom volume de boca e fresco, enquanto o Porto branco revela-se mais delicado e elegante.

VINHO DO PORTO TINTO

A Tinta Barroca entrou na adega sempre com elevados graus de álcool potencial, resultando em vinhos bem concentrados em cor e aroma, florais e elegantes. A Tinta Roriz amadureceu mais tarde e produziu vinhos mais leves com bons aromas frutados e taninos equilibrados. O Sousão apresentou comportamentos muito diferentes nas duas sub-regiões, muito maduro no Douro Superior e fresco e frutado no Cima Corgo. A última casta a ser colhida, como já vai sendo habitual, foi a Touriga Franca do Bom Retiro, que vinificada em lagar, apresenta boa concentração, aromas a esteva e tanino firme, mas saboroso.

De salientar também a extraordinária qualidade das nossas vinhas velhas que deram vinhos complexos e elegantes, muito concentrados.

O Tinto Cão de Ervamoira, vinificado em lagar, revelou-se verdadeiramente excepcional, com um aroma vibrante de morango, deliciosamente frutado na boca e com os taninos bem integrados. A qualidade deste vinho é tão superior que, apesar da pouca cor que a casta apresenta somos tentados a considerar que se tratou de um dos pontos altos desta vindima.

A casta rainha desta vindima foi sem dúvida a Touriga Nacional, maravilhosa nas duas quintas: no Bom Retiro, Cima Corgo, originou vinhos de um vermelho vivo, frutados, com delicados aromas florais e em Ervamoira, Douro Superior, de um vermelho-púrpura com as nuances azuladas típicas da região, aromas de framboesa e morango e bastante encorpados.



RAMOS PINTO RELATÓRIO DE VINDIMAS 2017

“Branços aromáticos, cheios e equilibrados e os tintos do Douro com estrutura e complexidade aromática” Teresa Amelztoy

VINHO DO DOURO

VINHO DO DOURO BRANCO

Os vinhos brancos provenientes dos solos de xistos da Quinta de Ervamoira revelam um bom equilíbrio, com carácter maduro e gordura na boca.

Na Quinta dos Bons Ares, que se encontra sobre um afloramento de granito, o vinho branco revelou graduações elevadas mas de aromas exuberantes e de muita acidez.

VINHO DO DOURO TINTO

Os vinhos tintos da Quinta de Ervamoira são muito concentrados e ricos em tanino. Foi necessária muita suavidade e pouca extracção durante a vinificação. De momento, a qualidade dos vinhos parece excelente.

Num ano excepcional como este, os vinhos dos solos graníticos dos Bons Ares têm aromas maduros, mas com a pureza que lhes é característica. Os vinhos são concentrados mas com menos acidez do que é habitual.

CONCLUSÃO

O ano de 2017 foi decididamente precoce em termos fenológicos e vincado pela falta de precipitação durante o período vegetativo. Como era de esperar, a vindima foi antecipada e rápida, especialmente nas zonas altas do Douro Superior. Uvas sãs, bagos pequenos e um bom nível de maturação são as características principais do ano, apesar de alguma desidratação ter contribuído para um menor rendimento das uvas.