



## RELATÓRIO DE VINDIMAS 2018

*“Vencer todas as adversidades por maiores que elas sejam é o caminho do sucesso.”*

Carlos Peixoto

### CONDIÇÕES METEOROLÓGICAS

No ano de 2018 a precipitação foi bastante superior à do ano anterior; tivemos chuva durante toda a primavera e início do verão. Já o resto do ciclo foi muito seco e quente. As temperaturas médias foram muito mais baixas que as de 2017, mas em agosto e setembro registaram-se temperaturas médias bastante elevadas.

### CICLO VEGETATIVO

A rebentação começou com quase três semanas de atraso, tendo todo o ciclo sido mais tardio que em 2017. O pintor entrou por agosto adentro e as vindimas atrasaram-se entre 3 semanas a um mês.

### PRODUÇÃO

Apesar das dificuldades do ano sentidas na região, a produção foi apenas 5% inferior comparativamente com o ano anterior.

### VINDIMA

A vindima começou no dia 22 de Agosto, na Quinta de Ervamoira, com os brancos. Uma semana depois foram colhidos os tintos de castas mais precoces, como a Tinta Amarela. Relativamente aos brancos, tivemos graus alcoólicos moderados, com boa acidez, resultando em vinhos muito aromáticos. Os tintos apresentam muita expressão, vivacidade, graduações elevadas e fruta.

Na Quinta dos Bons Ares, a vindima teve início a 4 de Setembro com graus médios bastante elevados e pH muito baixos. Destacamos o óptimo desempenho dos brancos desta quinta - equilibrados e aromáticos. Os tintos acabaram de ser vindimados no dia 10 de Outubro, com boas condições sanitárias e perfeita maturação.



ESTABLISHED 1880

**RAMOS PINTO**

PORTO & DOURO



A Quinta da Urtiga, submetida a práticas biodinâmicas, começou a ser vindimada a 20 de Setembro e, de momento, estamos muito contentes com o vinho obtido desta parcela tão “mágica”.

Na Quinta do Bom Retiro a vindima decorreu de 21 de Setembro até 10 de Outubro. As Tourigas Nacionais são muito boas e aromáticas, com excelente acidez, tanto para os Portos como para os Douros. De destacar as vinhas velhas do Rio e do Alhais que proporcionaram vinhos concentrados, equilibrados e muito interessantes. Uma primavera húmida seguida de um verão marcado por períodos de temperaturas extremas provocaram uma quebra na produção num ano de excelente qualidade.



ESTABLISHED 1860

**RAMOS PINTO**

PORTO & DOURO



*“Desafiante ano vitícola mas muito compensador a nível enológico, com belos Portos aromáticos e estruturados, como se costuma dizer, tudo está bem quando acaba bem!”*

Ana Rosas

## VINHO DO PORTO

### VINHO DO PORTO BRANCO

Os vinhos são frescos, frutados e com boa estrutura. O Lágrima Branco é aromático, com corpo e boa acidez.

### VINHO DO PORTO TINTO

Os vinhos apresentam uma excelente cor, um aroma belíssimo, fruta muito pura e algo floral, frescura e taninos finos. A touriga franca, colhida em último como habitualmente, foi uma boa surpresa, originando vinhos com muito corpo e estrutura, boa cor e aroma. De salientar que este ano, o Tinto Cão produziu vinhos muito elegantes, de aromas fumados, fruta deliciosa, fresca e com uma intensidade de cor bastante interessante para a casta. Um “must” para os nossos tawnies.



ESTABLISHED 1880

**RAMOS PINTO**  
PORTO & DOURO



# RELATÓRIO DE VINDIMAS 2018

*“No fim de Julho tudo indicava que seria um ano marcado pela chuva e pelo frio, mas Agosto e Setembro criaram umas condições de maturação óptimas. Vejo um grande potencial em 2018.”*

Teresa Ameztoy

## VINHO DO DOURO

### VINHO BRANCO

A qualidade dos brancos é muito interessante. As características do ano resultam em vinhos brancos com frescura, graduações ideais e aromas maduros:

- Solo de xisto: vinhos expressivos, perfumados que surpreendem pela persistência e pela frescura.
- Solo de granito: destacam-se pelos aromas puros e definidos e pela sua acidez.

### VINHO TINTO

Revelam densidade e concentração, taninos suaves e aromas bem frutados:

- Solo de xisto: bela expressão de fruta, vinhos concentrados e com taninos finos, excelente acidez.
- Solo de granito: uvas muito sãs, crocantes e saborosas, antecipando uma bela qualidade.

## CONCLUSÃO

Em 2018 a natureza brindou-nos com a possibilidade de uma grande colheita em termos qualitativos. Apesar das dificuldades da primavera chuvosa, a maturação foi longa e lenta, e o verão quente e seco.

Os vinhos de 2018 revelam-se concentrados, frutados e equilibrados. Vamos esperar um ano acabado em 8 sem precedentes!



ESTABLISHED 1880

**RAMOS PINTO**  
PORTO & DOURO