



# RAMOS PINTO RELATÓRIO DE VINDIMA 2024

*“Foi uma vindima como há muitos anos não víamos, generosa na qualidade e quantidade”*

Carlos Peixoto

## ANO

### CONDIÇÕES METEOROLÓGICAS

A distribuição da precipitação ao longo do ciclo vegetativo foi irregular, com quase 80% da chuva concentrada entre Novembro e Março. Nos meses seguintes, até Julho, foram registadas pequenas quantidades de precipitação mensais, seguidas do característico período de seca no Verão.

As temperaturas médias mantiveram-se baixas durante a maior parte da estação de crescimento, exceto em Julho e Agosto, quando atingiram um pico de 37°C.

### CICLO VEGETATIVO

O ciclo vegetativo foi bastante precoce em todas as fases, devido à água presente no solo e às temperaturas amenas da Primavera. O primeiro tratamento foi realizado em meados de Abril, e a floração surgiu no início de Maio. O início da vindima foi a 8 de Agosto na Quinta de Ervamoira. Como o mês de Setembro foi relativamente fresco, com noites frias, a vindima na Quinta do Bom Retiro teve início a 16 de Setembro a Urtiga foi vindimada no dia 8 do mesmo mês.

### PRODUÇÃO

Do ponto de vista fitossanitário, foi um ano relativamente fácil. No geral, os cachos apresentaram excelentes condições de sanidade, com uma maturação mais lenta, o que deverá resultar em vinhos de óptima qualidade.



ESTABLISHED 1880

**RAMOS PINTO**

PORTO & DOURO



# RAMOS PINTO RELATÓRIO DE VINDIMA 2024

## VINDIMA

### QUINTA DE ERVAMOIRA

A vindima na Quinta de Ervamoira começou a 8 de Agosto, com a colheita das castas brancas precoces, como o Viosinho e o Folgasão. Cerca de uma semana depois, iniciou-se a colheita das castas tintas, começando pela Tinta Amarela, Tinta Barroca e Tinta da Barca. A vindima decorreu de forma gradual, com pequenas pausas, de modo a colher sempre no momento ideal, com a maturação desejada. Foi uma vindima longa, com algumas pausas, realizada casta a casta e parcela a parcela. Terminou a 27 de Setembro, com a colheita das últimas Tourigas Francesas.

### QUINTA DOS BONS ARES

A 22 de Agosto, demos início à vindima na nossa Quinta dos Bons Ares, começando pela colheita das vinhas velhas com castas precoces. Apesar de pequenos, os cachos estavam repletos de sumo e extremamente aromáticos, compensando uma ligeira quebra na produção destas vinhas. A vindima decorreu a um ritmo tranquilo, com as restantes castas brancas a serem colhidas sucessivamente. Na última semana de Setembro, chegou a vez das tintas, concluindo-se a colheita a 28 de Setembro com a Touriga Francesa.



ESTABLISHED 1880

**RAMOS PINTO**  
PORTO & DOURO





# RAMOS PINTO RELATÓRIO DE VINDIMA 2024

## QUINTA DO BOM RETIRO

A vindima na Quinta do Bom Retiro começou a 16 de Setembro, com a colheita da centenária Vinha do Rio, uma componente essencial nos nossos vintages. De seguida, foram colhidas as castas Tinta Barroca, Touriga Nacional, e também castas menos comuns, como a Malvasia Preta e a Tinta Francisca, entre outras. O processo decorreu tranquilamente, com noites frias e dias amenos, favorecendo uma maturação lenta e equilibrada, ideal para o desenvolvimento dos açúcares e preservação da acidez natural. No final do mês, com previsão de chuvas fortes, recebemos o apoio da equipa da Quinta de Ervamoira, o que nos permitiu acelerar a colheita, concluída a 4 de Outubro com o Tinto Cão.

## VINHA DA URTIGA

A emblemática vinha da Urtiga foi colhida a 11 de Setembro, um pouco mais tarde que o habitual. Os cachos apresentavam-se em perfeitas condições, sem uvas passas, com bom grau e acidez equilibrada. Vale a pena destacar que, nesta vindima, foram colhidas previamente uvas desta vinha para preparar um “pé de cuba” para a inoculação no lagar.



ESTABLISHED 1880

**RAMOS PINTO**

PORTO & DOURO



# RAMOS PINTO RELATÓRIO DE VINDIMA 2024

*“As nobres castas do Douro, acariciadas pela terra e pelo clima generoso, deram à luz vinhos do Porto de profunda intensidade e delicada elegância, revelando promessas de um ano sublime!”*

Ana Rosas

## VINHO DO PORTO

### VINHO DO PORTO BRANCO

Vinhos equilibrados, com boa estrutura e bom potencial de envelhecimento.

### VINHO DO PORTO TINTO

As castas tradicionais do Douro, como a Touriga Nacional, Tinta Barroca e Tinto Cão, entre outras, apresentaram um excelente comportamento, beneficiando-se da água acumulada no solo e das condições climatéricas favoráveis.

As Tourigas Nacionais, tanto do Douro Superior (Quinta de Ervamoira) como do Cima Corgo (Quinta do Bom Retiro), deram origem a vinhos de cor intensa, com aromas de fruta negra nas primeiras e de fruta vermelha nas segundas, excelente estrutura e um final delicioso.

A Tinta Amarela revelou-se em vinhos com belos aromas de pimenta branca e surpreendente frescura. O Tinto Cão, da Quinta de Ervamoira, possivelmente o melhor dos últimos anos, e a Tinta Barroca, sempre uma casta fiável para vinho do Porto, deram origem a vinhos aromáticos e delicados. As vinhas velhas, como o Rio e o Alhais, mantiveram o padrão de elegância e taninos firmes. Finalmente, a Touriga Francesa, que mostrou alguma dificuldade nos vinhos do Douro Superior, destacou-se com complexidade e estrutura nos vinhos provenientes da Quinta do Bom Retiro.

Com a vindima recém-terminada, podemos afirmar, ainda que precocemente, que este ano resultou em vinhos de grande concentração e complexidade, com promessas de vinhos do Porto de carácter intenso e elegância inigualável. Um excelente ano!



ESTABLISHED 1880

**RAMOS PINTO**

PORTO & DOURO



# RAMOS PINTO RELATÓRIO DE VINDIMA 2024

*“Nem sempre menos é mais, porém 2024 promete ser mais e melhor.”*

João Luís Baptista

## VINHO DO DOURO

### VINHO DO DOURO BRANCO

Como é habitual, a vindima deste ano foi longa. No caso das uvas brancas, a diversidade de castas e altitudes estendeu o período de colheita por quase dois meses. As condições de 2024 indicam um potencial elevado para vinhos brancos de grande qualidade, com uvas sãs, boa produtividade e uma notável harmonia entre a fruta e a frescura dos mostos, factores que prometem vinhos de excelência.

Nos vinhos brancos do Douro, destacam-se especialmente duas castas: o Rabigato, que se caracteriza pela sua harmonia, frescura e intensa expressão aromática, e o Viosinho da Quinta dos Bons Ares, com excelente volume em boca e pela mineralidade característica dos solos graníticos. Os vinhos brancos regionais Durienses apresentam um perfil aromático extraordinário, combinando, de forma exemplar, a maturação à frescura, resultando em vinhos de grande elegância.

### VINHO DO DOURO TINTO

A vindima das uvas tintas começou mais tarde que nos anos anteriores, com um ciclo mais longo e uma maturação mais gradual. Antes da vindima, na prova dos bagos na vinha já se antevia o excelente potencial deste ano, com uma boa intensidade aromática e acidez, que se manteve ao longo de toda a maturação. Foi fundamental aguardar pela maturação dos taninos, e 2024 proporcionou exatamente isso: uma espera atenta e sem imprevistos até o momento certo para vindimar.

Os vinhos tintos de 2024 apresentam, na maioria, teores alcoólicos baixos em comparação aos últimos anos, variando entre 12,5% e 13%. No entanto, preservam a sensação de doçura, típica de anos mais maduros, aliada a frescura, combinação que realça a complexidade aromática deste ano.

A vindima de 2024 oferece-nos a versão mais elegante do Douro, destacando-se a finesse da Touriga Nacional, sendo as notas de violeta o descritor marcante da casta mais presente nos nossos vinhos.



ESTABLISHED 1880

**RAMOS PINTO**

PORTO & DOURO





# RAMOS PINTO RELATÓRIO DE VINDIMA 2024

## CONCLUSÃO

A vindima de 2024 foi marcada por decisões estratégicas que maximizaram a qualidade das uvas. Nesta vindima, a estratégia que se revelou decisiva foi a interrupção temporária do corte, viabilizada pelas condições climáticas favoráveis. Diferente de outros anos, em que a colheita precisou ser realizada com maior celeridade, este cenário permitiu um processo mais gradual, assegurando que as uvas atingissem a maturação ideal e resultando numa colheita de excelência.

As castas tradicionais destacaram-se pela adaptação exemplar ao *terroir*, originando vinhos de cor intensa, aromas ricos e grande estrutura. As vinhas velhas, como sempre, mantiveram a sua reputação, produzindo vinhos elegantes com taninos firmes.

Os jovens vinhos do Porto e Douro prometem carácter, concentração e profundidade, enquanto os brancos mostram equilíbrio, aromas e um excelente potencial.

Em resumo, esta vindima, lenta e com várias paragens estratégicas, promete vinhos concentrados, complexos e refinados, fruto de decisões acertadas, de um *terroir* excepcional e, claro, da generosa colaboração de São Pedro. Além da qualidade, as condições favoráveis também proporcionaram uma colheita generosa, garantindo vinhos de excelência.



ESTABLISHED 1880

**RAMOS PINTO**

PORTO & DOURO