



DESDE 1943

MONTE DA
RAVASQUEIRA

RELATÓRIO DE VINDIMA 2012

Durante o ano de 2012 verificaram-se na vinha do Monte da Ravasqueira grandes amplitudes térmicas com principal destaque nos meses em que realmente a sua influência se reflecte nos vinhos, nomeadamente Julho e Agosto, com diferenciais a chegarem aos 32,1°C, em resultado de uma mínima de 8,4°C e máxima de 40,5°C.

A temperatura média durante os dois meses foi de 22°C, o que contribuiu para o aumento da síntese de compostos benéficos para a qualidade dos vinhos.

No primeiro semestre do ano, praticamente não houve precipitação, assim como no mês de Dezembro de 2011, o que influenciou o índice de fertilidade (cachos) e o vingamento (bagos).

Igualmente teve influência a evapotranspiração, ao registar valores elevados no primeiro semestre.

A desfolha externa efectuada nos meses de maturação foi de grande importância com principal destaque na Touriga Franca.

Através de fotografia aérea e com a construção de mapas de vários índices foi possível separar blocos da vinha consoante a sua variabilidade e objectivo de produção e perfil do vinho final com concretização efectiva do potencial de cada bloco de vinha e, assim, criação de um novo conceito do verdadeiro *terroir* da vinha do Monte da Ravasqueira.

O rendimento por hectare variou entre quatro e nove toneladas. A percentagem de vindima mecânica foi de 50% versus 50% de vindima manual, factor a ser ajustado consoante as características do ano e comportamento de cada casta.

Todas as uvas brancas e 50% das uvas tintas foram vindimadas manualmente para caixas de 20kg e sujeitas a um arrefecimento ainda em caixa durante um período variável de 24 a 48 horas, de forma a baixar a temperatura para 0°C aquando do seu processamento.

A análise da relação tartárico/málico demonstrou grande equilíbrio em todas as castas.

Os valores de antocinas totais e o índice de polifenóis totais foram altos, com principal destaque nas castas Syrah e Touriga Franca, a revelarem assim um perfil de grande concentração e potencial de estágio.



DESDE 1943

MONTE DA RAVASQUEIRA

Frescura, mineralidade e exuberância aromática caracterizam os vinhos brancos da vindima de 2012, que demonstram um equilíbrio invulgar para a região do Alentejo, mas reflectem em pleno o *terroir* do Monte da Ravasqueira.

Elegância, mineralidade, fruta madura e complexa caracterizam os vinhos tintos 2012, que apresentam, ao mesmo tempo, grande frescura e potencial de longevidade. Foi um ano de grande extracção de taninos da película e pouca extracção de taninos da grainha, esta a dar-se apenas na casta Petit Verdot, o que irá reflectir um perfil de austeridade, mas muito elegante, proveniente da grande concentração de micro taninos.