

## RELATÓRIO DE VINDIMA 2013

O ano de 2013 voltou a ser favorável para a produção de vinhos brancos assentes em frescura com valores de acidez elevados e elevada intensidade de aromas presentes em todas as uvas. Nos tintos, verificou-se uma maturação lenta, com valores elevados de sínteses de antocianas e taninos (IPTs).

Foi um ano com boas condições, chuvoso nos primeiros quatro meses, com os meses de Julho e Agosto secos e com temperaturas médias moderadas e de grandes amplitudes, que permitiram à vinha um correcto amadurecimento. Nestes meses, os diferenciais de temperatura chegaram aos 30,8°C, com uma mínima de 9,6°C e uma máxima de 40,4°C. A temperatura média durante estes dois meses foi de 24°C. A precipitação verificada entre o final de vindima de 2012 e 2013 foi bastante elevada, 954,4 mm, com máximos nos meses de Novembro de 2012 e Março de 2013, permitindo à planta uma maior acumulação de reservas com mais tempo de manutenção da sua área foliar e um abrolhamento com conforto hídrico. Verificou-se um índice de abrolhamento elevado e regular e um índice de fertilidade igualmente elevado contribuindo para uma produção muito homogénea, equilibrada e reflectindo todo o potencial de produção qualitativa da vinha do Monte da Ravasqueira. A Evapotranspiração registou valores equilibrados ao longo do ano, atingindo os valores mais elevados nos meses de Julho e Agosto, altura em que a planta foi compensada com rega diária. A zonagem efectuada traduziu-se em lotes diferenciados com máxima potencialização de determinadas zonas de cada bloco e com expressão futura em vinhos ícones monovarietais. O rendimento por hectare variou entre 6 e 9 toneladas. Nos brancos, a vindima foi toda manual com transporte em caixa. Nos tintos, foi dividida entre manual e mecânica.

Todas as uvas foram arrefecidas a 2°C antes de serem processadas.

Os vinhos brancos da vindima de 2013 mostram frescura, mineralidade e textura, o que os torna invulgares para a região do Alentejo, mas reflectem em pleno o *terroir* do Monte da Ravasqueira. Tanto no Viognier como no Alvarinho a vindima iniciou-se nos primeiros dias de Agosto, permitindo apanhar uvas do mesmo talhão em três datas diferentes, de forma a obterem-se mostos com características específicas para cada marca.

Os vinhos tintos de 2013 irão apresentar igualmente grande frescura e um perfil de grande elegância. Foi um ano de completo amadurecimento dos taninos da película e da grainha, o que proporcionou longos tempos de extracção, muito embora os vinhos assumam um perfil de grande elegância e concentração. As castas que mais sobressaíram foram o Syrah, Touriga Franca e Petit Verdot, apresentando fruta intensa, boa acidez e teores alcoólicos muito equilibrados, a par com ideal maturação fenólica.

Pedro Pereira Gonçalves