

RELATÓRIO DA VINDIMA DE 2017

2017 assinala a 21.^a vindima na Cortes de Cima. Uma vindima excepcionalmente precoce e condensada, provocada por um dos anos mais quentes e secos em décadas.

Uma vindima excepcionalmente precoce e condensada, resultado de um dos anos mais quentes e secos em décadas. A um Inverno quente e seco atípico, seguiu-se uma Primavera excepcionalmente fria e seca. A pouca chuva que caiu foi distribuída entre Novembro e Março, deixando os solos com reduzida humidade no início do ciclo de crescimento, o que significa que a irrigação foi crucial desde o princípio. A brotação ocorreu uma semana mais tarde do que o habitual, a 9 de Março. Pela primeira vez na nossa história de viticultores fomos atingidos por uma geada tardia em Abril, o que afetou (mas felizmente apenas se limitou a isto) a rebentação prematura do Alicante Bouchet. As temperaturas subiram no final da Primavera, acelerando o desenvolvimento fenológico das vinhas. O tempo quente e seco garantiu a floração e cachos saudáveis cerca de duas semanas mais cedo do que o normal, assegurando rendimentos estáveis. O tempo quente e seco que se seguiu assegurou a baixa pressão de doença.

O Verão foi marcado por uma quantidade de dias muito quentes, o que significou que uma gestão meticulosa da irrigação para controlar os níveis de stress das vinhas e uma gestão precisa de técnicas de manutenção do coberto vegetal para proteger os cachos da luz solar direta nas partes mais quentes do dia, foram fundamentais para preservar a elevada qualidade pós maturação.

Uma das nossas vindimas mais precoces de sempre, pois começámos a colher as uvas brancas na segunda semana de Agosto. Embora sem chuva, o tempo quente persistiu durante a vindima, levando também a uma das mais curtas vindimas de sempre, durando apenas um mês uma vez que era crucial apanhar as uvas de forma a evitar o levantamento dos cachos e manter a frescura.

Apesar do período de amadurecimento mais quente, o subsequente período de espera mais curto resultou em vinhos elegantes e mais leves, com uma frescura subjacente, os quais estão agora a estagiar em segurança na nossa adega.

As nossas vinhas na costa atlântica sofreram condições meteorológicas semelhantes embora, como habitual, com temperaturas extremas menos vincadas devido à proximidade do oceano. O período de amadurecimento mais fresco permitiu um desenvolvimento excelente do sabor da nossa fruta. Os vinhos mostram uma enorme pureza de fruta e frescura e prometem outra grande vindima na costa alentejana.

