



VINDIMA 2010 - Região dos Vinhos Verdes

COMISSÃO DE VITICULTURA DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES

www.vinhoverde.pt info@vinhoverde.pt (+351) 226 077 300

FACTORES CLIMÁTICOS E EVOLUÇÃO DO CICLO VEGETATIVO

- Inverno: frio e chuvoso
- Primavera: temperaturas amenas e com alguma chuva
- Verão: quente e seco
- Outono: ameno e seco
- Abrolhamento: tardio em relação à média
- Floração: relativamente precoce em relação a um ano normal
- Pintor: precoce, mas com um período mais longo

Neste ano vitícola, no período do abrolhamento até à floração, a vinha recuperou algum atraso inicial devido às temperaturas baixas do Inverno; no entanto, as condições climáticas neste período foram muito inconstantes, com fases quentes alternadas com outras menos quentes e com precipitação, associadas a noites mais frescas que o normal para a época. Um aumento de temperatura na segunda semana de Maio despoletou a floração nas castas mais precoces, nomeadamente Alvarinho, Avesso e Borraçal, florindo rapidamente desde então todas as restantes castas. Verificou-se que a floração foi genericamente mais precoce que o normal.



A existência de água no solo devido a um Inverno chuvoso contribuiu para um aumento do vigor e para uma boa taxa de abrolhamento. O período que antecedeu o pintor foi caracterizado por temperaturas muito elevadas, originando uma maior precocidade no pintor relativamente a anos anteriores. Apesar da precocidade do aparecimento do pintor na maioria das castas, verificou-se que o seu período de duração foi mais longo, devido às contínuas temperaturas elevadas registadas nos meses de Julho e Agosto, que provocaram um stress hídrico e térmico nas castas mais sensíveis.

Durante o período de maturação, as temperaturas elevadas, conjugadas com uma precipitação praticamente inexistente, contribuíram para modelar o equilíbrio entre os ácidos e os açúcares da uva, já que a diminuição da acidez foi equilibrada e verificou-se um aumento da concentração em açúcares moderado.

Assim, as condições climáticas, apesar de excessivas, permitiram durante os meses de Setembro e Outubro uma **vindima com uvas perfeitamente sãs e com um bom equilíbrio entre aromas, ácidos e açúcares.**

CARACTERIZAÇÃO DA VINDIMA

- Período: início Setembro até final de Outubro
- Álcool/Teor de açúcar das uvas: médio a elevado
- Acidez: média
- Mostos: equilibrados e aromáticos
- Podridão: ausência de podridão cinzenta à vindima
- Quantidade: aumento em relação a 2009

O ano 2010 aponta para uma colheita de grande qualidade nos Vinhos Verdes, uma vez que as condições climáticas permitiram um início da vindima precoce e sem chuva. Tendencialmente vai ser um ano com menos acidez e mais teor alcoólico do que a média, mantendo-se contudo o equilíbrio entre aromas, ácidos e açúcares, o que garante a personalidade fresca dos Vinhos Verdes, eventualmente marcados por uma maior persistência gustativa.

CVRVV

02.Novembro.2010