



KOPKE GROUP

BY ESCOTET FAMILY ESTATES

**O ANO DOS CONTRASTES
QUE SE REVELOU UM ANO
DE QUALIDADE EXCECIONAL**

Vindima 2025
• relatório •

O ano vitícola 2024/2025 foi marcado por condições climáticas invulgares e contrastantes,



que nos desafiaram ao longo de todo o ciclo. Apesar das adversidades, a resiliência e o rigor técnico permitiram transformar um cenário de baixa produção, num ano de vinhos de qualidade excecional.

OS DESAFIOS

O ano vitícola 2024/25 apresentou níveis de precipitação acumulada abaixo da média e temperaturas superiores à Normal Climatológica. O inverno foi quente e pouco chuvoso, com exceção de janeiro. Já a primavera foi marcada por temperaturas altas e foi moderadamente chuvosa, sobretudo durante o mês de março. O verão foi muito quente e muito seco, e o período de vindima fica marcado pela ausência de precipitação e temperaturas altas.

Estes extremos climáticos condicionaram o desenvolvimento das videiras que enfrentaram 12 dias consecutivos com temperaturas superiores a 40°C, limitando o potencial produtivo e exigindo uma gestão criteriosa do stress hídrico.

O ciclo vegetativo iniciou-se com um ligeiro atraso do abrolhamento e floração, mas, por seu lado, o fecho do cacho e pintor, aproximaram-se do período considerado normal na região do Douro.

O míldio apresentou forte pressão no período pré-floração, mas a reduzida precipitação registada ao longo dos meses de maio e junho ajudou no seu controlo. No que respeita ao oídio, foi um ano sem grande incidência. No entanto, verificamos forte pressão da traça apenas na primeira geração e estamos a assistir a uma crescente incidência em toda a região, da cigarrinha verde, com estragos visíveis no final de setembro.

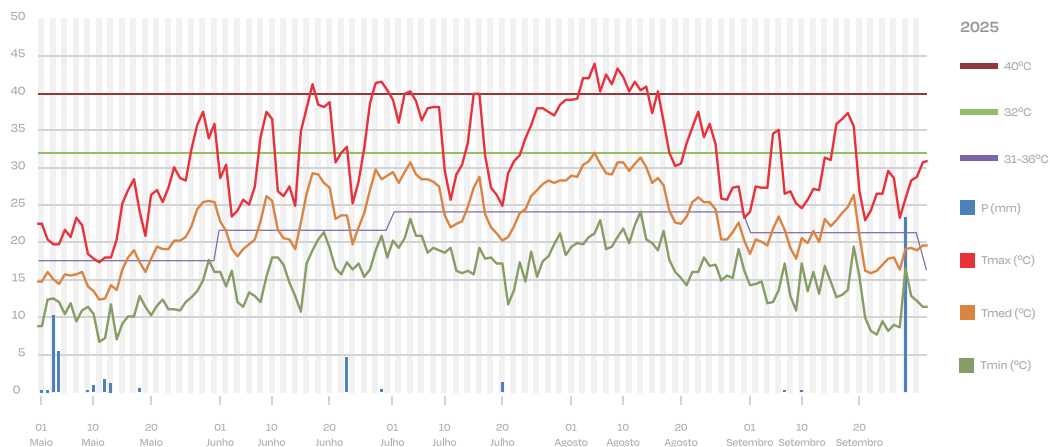
A quebra de produção nas quintas Kopke Group foi de aproximadamente 26%, enquanto as quebras nos viticultores com os quais desenvolvemos parcerias de longo prazo ascendeu a 40%.



A PRODUÇÃO

No início do verão as videiras ainda não apresentavam grandes sintomas de stress, mas julho e agosto, com temperaturas elevadas, onde tivemos 12 dias seguidos com temperaturas superiores a 40 graus (ver gráfico abaixo) e ausência de precipitação, limitaram o desenvolvimento da videira, fazendo esta vindima resultar na menor produção dos últimos 5 anos.

A quebra de produção nas quintas Kopke Group foi de aproximadamente 26%, enquanto as quebras nos viticultores com os quais desenvolvemos parcerias de longo prazo ascendeu a 40%, aproximadamente. A vindima iniciou-se na última quinzena de agosto, com tempo seco e temperaturas altas, com o início de setembro, assistiu-se a uma redução das temperaturas mínimas, que originaram maturações bem-ritmadas e graduais, favorecendo a obtenção de vinhos de elevada qualidade.



Temperaturas registadas na estação meteorológica de São Luiz.

A VINDIMA



VINHOS DOC

Esta foi uma vindima com uma maturação um pouco mais tardia do que 2024 e sobretudo marcada por maturações mais diversas. No entanto, a atenção ao detalhe em cada parcela e o controlo permanente do estado de maturação das uvas foram os fatores-chave para a obtenção de vinhos de boa qualidade e com boa acidez natural.

Com as maturações a ocorrerem num período mais longo e de forma desfasada em todas as castas e sub-regiões, simplificou-se um pouco mais o plano de acompanhamento nos diferentes talhões nas 4 quintas, para que os trabalhos de corte, transporte e receção na adega permitissem cuidar a uva no seu estado ótimo, extraíndo todo o potencial do terroir.

O controlo constante do grau de maturação das uvas permitiu-nos uma vinificação cuidada e controlada para que o fruto fosse preservado no seu exponencial máximo.

Detalhe em cada parcela e o controlo permanente do estado de maturação das uvas foram os fatores-chave para a obtenção de vinhos de boa qualidade e com boa acidez natural.



VINHOS BRANCOS

A vindima iniciou-se a 20 de agosto com a casta Viosinho, na cota mais baixa da Quinta de São Luiz, quando as amostras de controlo de maturação apresentavam já bons teores de álcool e acidez. Terminámos a vindima das castas brancas a 15 de setembro com a casta Arinto, significativamente mais cedo do que no ano anterior.

Em relação aos brancos, temos, de um modo geral, vinhos frescos, frutados e com mais corpo do que em 2024. Os lotes provenientes das cotas mais altas apresentam-se muito minerais e frutados.

Sercial revela-se com uma boa estrutura, acima da média para esta casta, de boa complexidade aromática e, ao mesmo tempo, fresca, mas não perdendo a sua normal elegância e frescura.

Gouveio é um equilíbrio perfeito entre açúcar e acidez, o que proporcionará vinhos estruturados, encorpados, com bons teores alcoólicos, muito florais e com ligeiras notas de fruta de caroço.

Viosinho está com boa estrutura e complexidade, fruta fresca tipo damasco e notas de anis.

Malvasia Fina manifesta algumas notas de fruta tropical, maracujá e ananás.

Fernão Pires surge rico na estrutura e com compostos aromáticos fortes, fruta cítrica, laranja e ligeiras sensações de flor de tília.

Arinto foi uma das últimas castas brancas a ser vindimada e, mais uma vez, o das vinhas mais altas, que nos proporcionou vinhos com uma acidez bem presente, de cor citrina, com uma forte mineralidade, elevando as sensações de maçã verde, limão mas, ao mesmo tempo, notas frutadas.



VINHOS TINTOS

Dia 25 de agosto, demos início à vindima de tintos com a casta Donzelinho Tinto da Quinta da Boavista. Nas primeiras provas, os vinhos tintos deste ano apresentam-se de excelente cor e de boa acidez. Os teores alcoólicos foram um pouco superiores aos do ano anterior, originando vinhos equilibrados com bons taninos, muito suaves e cremosos, o que nos deixa antever a produção de vinhos de qualidade superior.

Touriga Nacional revela-se fresca e aromática, com notas de flor de laranjeira e violetas, e muito delicada e elegante em boca.

Tinta Roriz apresenta-se muito mineral, com acidez, fruta fresca e de cor mais profunda do que em outros anos.

Sousão exhibe-se retinto, encorpado e muito aveludado na boca.

Touriga Franca com excelente comportamento nas zonas mais quentes e secas, apresentando vinhos muito frutados nas cotas mais altas.

Vinhas Velhas deram origem a vinhos muito equilibrados em termos de álcool, um pouco mais altos, mas preservando uma boa acidez, o que proporcionou vinhos com uma bela estrutura e cor vibrante, conferindo-lhes um corpo sério, com notas frutadas e florais.

Em geral, os vinhos tintos de 2025 têm um pH mais alto do que em anos anteriores, talvez devido às temperaturas muito altas nos últimos dias de maturação das uvas tintas. Os fogos florestais que se fizeram sentir durante o mês de agosto, deram uma contribuição importante para este aumento de temperatura. Com as temperaturas de inverno ainda longe, os vinhos brancos começam a revelar-se enquanto os tintos ainda estão na reta final da malolática. Em adega, temos vinhos com excelente estrutura, perfumados, muito frescos, com bons precursores de envelhecimento que perspetivam um futuro muito promissor para os vinhos da vindima de 2025.

VINHO



VINHO do PORTO

S. Martinho de Anta começou a receber uvas no dia 25 de agosto de 2025, o que se prolongou até ao dia 3 de outubro de 2025.

As altas temperaturas da segunda quinzena de julho e da primeira de agosto aceleraram as maturações, enquanto as temperaturas mais temperadas da segunda quinzena de agosto ajudaram a maturação fenólica. As uvas apresentaram um excelente estado sanitário e maturações muito equilibradas.

O corte iniciou-se nas castas brancas de zonas mais baixas e foi continuando encosta acima. A primeira semana foi dedicada às fermentações de vinhos do Porto brancos em lagares e de vinhos secos em cuba de inox. As uvas apresentavam uma maturação rica em açúcares e com uma acidez equilibrada, resultando em vinhos encorpados, complexos e bem estruturados.

A 4 de setembro, recebemos as primeiras uvas tintas, originárias do Douro Superior, que estavam em perfeitas condições de maturação e sanidade. A partir desta data, a gestão da adega foi sendo feita ao ritmo do corte, tanto de uva branca como de uva tinta, selecionando criteriosamente a fruta de forma a conseguirmos elevar ao máximo o potencial de cada casta e, como consequência, o estilo de vinho do Porto a produzir.

As nossas quintas têm sempre um lugar especial na altura da colheita, pelo que no dia 8 de setembro, tínhamos os lagares prontos a receber a produção da Quinta do Arnozelo, seguiu-se a Quinta de São Luiz, a Quinta da Boavista e, por fim, a Quinta do Bairro. Foram 42 dias de receção, em que se seguiu criteriosamente o plano de corte, 21 lagares fermentados, que traduzem a autenticidade de cada uma das parcelas destas propriedades.



Os vinhos tintos de 2025 caracterizam-se pela sua cor profunda, aromas intensos e excelente equilíbrio de boca.

Touriga Nacional destaca-se pela sua frescura e consistência, estrutura tânica bem definida que antevê um belo progresso. Alguns dos mais belos exemplares desta casta, vieram da Quinta do Arnozelo.

Touriga Franca por sua vez, revela-se uma casta excecional em anos como este, em que a maturação é uniforme, dando vinhos com uma cor púrpura bastante fechada, muito cremosos, mas com taninos bem presentes, uma componente aromática muito focada nos frutos negros e uma frescura prometedora.

Touriga Franca da Quinta da Boavista, apresentou uma complexidade muito entusiasmante, já as provenientes de São Luiz já são um clássico exemplo de elegância e consistência, com cores bem retintas e aromas muito cativantes.

2025 foi ano de uvas sãs, fruta madura com uma maturação fenólica muito bem conseguida, traduzindo-se em vinhos com cores retintas, aromas frescos e intensos e estruturas muito bem definidas.



Um ano de contrastes, onde a baixa produção se transformou num ano de qualidade excecional.