

EXCELENTE QUALIDADE E MENOS QUANTIDADE

- Relatório de Vindima 2025 -

Em Portugal nasceram vinhos de qualidade muito alta a excecional, resultado de um ano extremamente chuvoso na primavera, muito quente e seco no verão, e favorável nas vindimas.

A Sogrape, principal empresa de vinhos em Portugal, tem cerca de 1.000 hectares de vinha em seis das principais regiões vitivinícolas – Alentejo, Bairrada, Bucelas, Dão, Douro e Vinhos Verdes –, e compra uva a mais de 2.100 viticultores no país. As condições do ano e diversidade dos locais, aliado ao trabalho de detalhe nas vinhas e adegas, criou vinhos de muito alta qualidade, deixando ótimas expectativas.

Em julho, o IVV-Instituto da Vinha e do Vinho estimava uma produção em Portugal de -11% em volume relativamente a 2024, em resultado, sobretudo, da instabilidade meteorológica na primavera e de doenças. A previsão de 6,2 milhões hectolitros é abaixo da média dos últimos 5 anos [IVV-Previsão Colheita 2025].

O verão de 2025 foi o mais quente e seco dos últimos 94 anos, com 3 ondas de calor prolongadas (de 6/14/20 dias). Calor extremo, tempo seco e ventos fortes permitiram grandes incêndios que devastaram muito território, com recordes de área ardida (>250,000ha, c.3% território nacional), afetando algumas regiões e vinhas. As vindimas iniciaram cedo, sob tempo seco e estável, variando por região [Dados finais IVV previstos dezembro 2025].

❖ Destaques Sogrape (N-S)

- **Brancos de muito alta qualidade e menor produção nos Vinhos Verdes**
inverno e primavera chuvosos, verão muito quente e seco, maturações longas, vindima seca
- **Qualidade muito alta a excecional e menor produção nos vinhos do Douro e Porto**
primavera muito chuvosa, verão muito quente, maturações intensas, vindima seca
- **Qualidade alta a excelente e mais produção no Dão**
muita chuva na primavera, verão seco e quente, excelentes maturações, vindima seca
- **Brancos e rosés de boa qualidade e produção equilibrada na Bairrada**
muita chuva na primavera, calor seco no verão, maturações estáveis, vindima seca
- **Brancos de muito alta qualidade e maior produção em Bucelas**
primavera chuvosa, verão quente e seco, maturações calmas, vindima seca
- **Qualidade muito alta e menor produção no Alentejo**
primavera chuvosa, verão muito quente e seco, boas maturações, vindima seca



❖ Vinhos Verdes

Diogo Sepúlveda, enólogo da Quinta de Azevedo, fala de um *“ano muito bom, a que é preciso dar tempo”*.

O ano foi desafiante para a viticultura, requerendo muita atenção e cuidado, mas os resultados falam por si. Os vinhos têm muita intensidade aromática, volume em boca e acidez muito equilibrada, fruto de uvas que tiveram acesso a água (ciclo chuvoso) e maturações calmas e prolongadas (verão seco e quente). A vindima, manual nos melhores talhões, iniciou pelos Alvarinhos, criando vinhos marcados pela *“frescura, fruta de caroço madura e elegância”*. Passadas quase duas semanas, seguiram-se os Loureiros, predominantes na quinta. Casta sensível, *“o desafio é conseguir dar mais volume aos vinhos, mais peso em boca”*, em linha com o perfil desejado para os Quinta de Azevedo. Este ano foi possível dar-lhes mais tempo na vinha, ter maturações mais longas e colher mais tarde, criando Loureiros *“mais exóticos, exuberantes e aromáticos, com acidez viva e muita concentração”*. Vinhos que deixam Diogo muito satisfeito e com expectativas altas. A rematar, destaca o *“trabalho extraordinário da viticultura”*, e diz que *“a vindima deu tempo para tudo, para esperar por cada casta, cada talhão; o tempo ajudou... foi incrível!”*.

Na Quinta de Azevedo – junto a Barcelos, plantada sobretudo com Loureiro (20ha) e Alvarinho (13ha) – o primeiro semestre foi bastante húmido, deixando muita água no solo, essencial para as vinhas enfrentarem o verão, muito quente e seco. O início do ciclo sob chuva, prolongada durante muito tempo, colocou muitos riscos fitossanitários, mas a experiência da equipa e tratamentos de prevenção e intervenções seletivas na vinha evitaram problemas (por exemplo, diz João Porto, responsável pela viticultura, *“a máquina de desfolha ajudou a ter cachos com menos bagos, mais secos e mais arejados”*). A quinta situa-se na sub-região Cávado, faixa atlântica da Região dos Vinhos Verdes, tipicamente mais fresca, mas também sentiu as ondas de calor, com temperaturas acima da média e prolongadas no tempo, com muitos dias acima de 35°C [máx. 40,4°C (9.jun), 39,7°C (8.jul), 39,6 (3.ago)]. A partir de meados de agosto o calor baixou e o tempo moderado e seco no fim de ciclo permitiu boas maturações. Em linha com a ambição da marca, reduziu-se produtividade para obter uvas com mais concentração – houve menos nascença e o trabalho metódico na vinha, aliado ao tempo favorável, criou fruta de alta qualidade. A adega, bem equipada e próxima, permitiu à enologia dar o melhor tratamento às uvas, e menos intervenção para maior expressão. A vindima decorreu *“de forma extraordinária”*, sob tempo seco, entre 27.ago e 20.set. A Quinta de Azevedo baixou produção vs. 2024 (-26%) e nas uvas comprada (-7%). Em julho, a região previa -5% de produção e qualidade elevada.

❖ Douro

Luís Sottomayor, enólogo dos vinhos Douro e Porto da Sogrape, diz que *“2025 foi um ano extraordinário, com pouca quantidade, mas muita qualidade, em toda a região”*.

O ano climatológico *“relativamente estranho”*, com primavera chuvosa e início de verão extremamente quente, favoreceu doenças, felizmente sem impacto qualitativo negativo, mas permitiu à vinha ter água para amadurecer lentamente menos uvas e mais pequenas.

A prolongada onda de calor de agosto fez recear a rápida maturação de brancos, mas as primeiras uvas a ser colhidas confirmaram que estavam no ponto, muito equilibradas e com muita frescura, apesar do ano quente.

Por toda a região, as Tinta Roriz e Tinta Barroca atemparam rapidamente, mas castas como Touriga Francesa e Touriga Nacional precisaram de mais tempo, e *“chegámos mesmo a parar a vindima, para deixar que a maturação seguisse”*. Saber esperar compensou, e locais como a Quinta da Leda (Douro Superior) mostraram bem a diversidade das suas castas e locais. Sem surpresa, as uvas de vinhas velhas também estavam excecionais para vinhos Douro e Porto. Na Quinta do Caêdo, a vinha velha (8ha) foi vindimada em apenas duas passagens, com 15 dias de intervalo; foram menos uvas, mas, colhidas no ponto, deram vinhos *“de excelente qualidade e expectativas muitíssimo boas”*.

Quanto a Portos, a sucessiva ocupação dos 12 lagares da Quinta do Seixo (onde só entram as melhores uvas) não deixava dúvidas quanto à excelência do ano, sobretudo os do final da vindima e das vinhas velhas.

Resumindo, *“em todo o lado, há vinhos com boa fruta, cor e estrutura, o que nos faz estar muito otimistas”, diz Luís, visivelmente satisfeito. “A quantidade foi pequena, com exceção de algumas zonas altas onde a vinha se defendeu melhor, e a quebra não foi tão acentuada. Tudo é bom, quer sejam Douros brancos, Portos brancos ou Douros tintos e Portos tintos. Neste último caso, estamos deveras entusiasmados”.*

No Douro, a Sogrape tem >600ha de vinha (algumas com áreas significativas em reconversão) em condições muito variadas, influenciadas por mais um ano atípico, considerado “muito quente e seco” relativamente à norma climatológica (NC).

Dezembro foi seco e do outono à primavera fez pouco frio para a dormência das plantas. A baixa de temperaturas no final de fevereiro atrasou o abrolhamento, e março foi fresco e excecionalmente chuvoso (a ADVID-Associação para o Desenvolvimento da Viticultura Duriense registou desvios significativos de precipitação nas sub-regiões [+165,7mm no Baixo Corgo, +150,8mm no Cima Corgo, +90,8mm no Douro Superior]). A humidade alta aliada às chuvas e temperaturas acima da NC em abril e maio promoveram vigor, mas também condições para fortes ataques de doenças (inicialmente mildio e depois oídio) em fases sensíveis da planta, baixando produções em toda a região. Este ano, pragas como a cigarrinha verde e a traça da uva tiveram menor expressão e pouco impacto. Numa região com pouca área irrigada, a boa reserva de água permitiu às vinhas resistir ao verão bastante quente e seco. Para José Manso, responsável pela viticultura da Sogrape no Douro, *“o ano foi marcado pela irregularidade”,* fruto da grande aleatoriedade de condições por toda a região e ao longo do ciclo, a exigir muita atenção e intervenções bem ajustadas. O IPMA-Instituto Português do Mar e Atmosfera classificou este como o verão mais quente em Portugal nos últimos 94 anos, sendo a temperatura média mais alta registada precisamente no Douro, no Pinhão (27,6°C, julho). No geral, as plantas tinham conforto hídrico, mas o momento e a duração das 3 ondas de calor (junho a agosto, de 6 a 21 dias) determinou a evolução das uvas. Muitas foram “apanhadas” em fases sensíveis do ciclo (em fecho dos cachos ou antes/durante o pintor) e, conseqüentemente, não conseguiram aumentar de tamanho, criando bagos pequenos.

Depois da canícula, os dias mais amenos e as noites frescas (ex: de 1-20.set, a Quinta da Leda teve sempre condições ótimas, com noites frescas [12,7º-16,5ºC] e dias quentes [28º-41ºC]) permitiram às plantas reequilibrar, e as maturações, inicialmente aceleradas, terminaram lentas e promissoras. Nasceram menos cachos, com bagos pequenos que foram colhidos concentrados e são, sem desidratação ou queima, apesar do muito calor. Com 12 quintas e 4 adegas na região, a vindima da Sogrape iniciou a 18 de agosto e terminou a 10 de outubro, e evoluiu calmamente em todos os locais, praticamente sem chuva. Em julho, a região previa -20% de produção vs 2024, mas a quebra foi superior. Num ano que “ninguém antecipou”, a Sogrape teve menos volume de produção quer nas uvas próprias (-40%) quer nas compradas na região (-45%), a um número crescente de viticultores (>850). Para a região prevê-se também uma forte quebra de produção, de cerca de 40 %.

❖ Dão

Beatriz Cabral de Almeida, enóloga na Quinta dos Carvalhais, fala de *“um ano fantástico, com vinhos muito bons”.* Em agosto, previa-se uma boa colheita, mas a heterogeneidade de maturações e o tempo muito quente e seco, inquietavam. Depois, a chegada das noites frescas e alguma (pouca) chuva ajudaram as uvas a terminar bem.

A colheita iniciou com mondas de tintos para rosés, *“frescos, aromáticos, com fruta muito viva”,* seguidos dos brancos de Gouveio, *“exuberantes, joviais e com mais acidez do que o normal”.* Gradualmente, as uvas iam revelando a rica diversidade da quinta, ainda mais notória nas castas e talhões das vinhas antigas. Emblemático da quinta e região, a casta Encruzado refletia os seus diversos *terroirs*, desde o primeiro vindimado a 2.set na vinha das Mimosas, *“mais complexo e maduro”,* até ao último colhido a 18.set na vinha do Lago, *“mais fresco e elegante”.*

Maturações suaves e equilibradas permitiram tintos elegantes e característicos, sobretudo de Touriga Nacional, *“fruta preta, vermelha e silvestre, pinhal e mentolados”,* e de Alfrocheiros, *“muito frescos e florais, com fruta vermelha e notas vegetais de bosque”.* Há mais de uma década na enologia da Quinta, Beatriz diz que *“são vinhos com grande definição de aroma, muito mais puros do que alguma vez os senti”*, criando boas expectativas para a sua evolução.

Na Quinta dos Carvalhais (Mangualde) o ciclo foi mais regular, com muita chuva na primavera e muito calor no verão, mas sem as temidas geadas tardias ou fenómenos extremos a causar danos como aconteceu em 2024. As uvas nasceram e cresceram bem, sem problemas fitossanitários, graças aos cuidados de viticultura.

As vinhas da quinta (54ha) não são irrigadas e, praticamente sem chuva desde maio, foi a água disponível no solo que lhes permitiu aguentar o verão seco e com dias muito quentes (e durante muito tempo), e sem noites frescas que permitissem à planta descansar. Quase em vindima, eram muitos os fatores de risco, mas tudo mudou no final de agosto, com a entrada de tempo mais ameno e noites frescas (dia/noite 30-35°C/10-15°C), e com a pouca chuva que caiu (2mm, 29-31/ago). Beatriz lembra que é normal chover na semana antes da feira de Nelas e aconteceu. De repente, as plantas tinham condições ideais para conseguir maturações muito equilibradas e longas.

A vindima própria decorreu entre 25.ago-25.set. e comentava-se que foi uma *"vindima santa"*, ao contrário de outras – *"tempo estável, sem chuva, ao ritmo das uvas, com boa qualidade e boa produção, ... sem incêndios e com ótimas equipas"*. Para além da entrada em produção dos 4ha mais recentes da quinta, a novidade foi a introdução da vindima à máquina em parcelas das vinhas novas (2020) que permitiu colher mais uvas e mais rapidamente, no ponto ideal de maturação casta/talhão, pelo que só entrou na vinha 1-2 dias/semana). Na adega da quinta também foram vinificadas uvas de c. 140 viticultores a quem a Sogrape compra e a quem dá apoio técnico ao longo do ano.

A região previa +15% vs 2024, e boa qualidade. A Quinta dos Carvalhais aumentou a produção própria (+71%), justificada pelo ano muito favorável e também pela entrada em produção de vinhas recentemente plantadas, e manteve volumes nas uvas compradas.

❖ Bairrada

Diogo Sepúlveda é responsável pela enologia na Bairrada, origem essencial para vinhos emblemáticos da empresa, produzidos com uva própria ou comprada, e onde a Sogrape está implantada há décadas.

Foi um ano exigente na vinha, marcado pela muita chuva de primavera e pelo verão quente e seco, mas Diogo recorda que a região está habituada a lidar com humidades altas e doenças fúngicas (míldio) e que o calor seco ajudou a limpar e evitar problemas, criando uvas boas e sãs, algumas *"extraordinárias"*, colhidas sem chuva!

Na Quinta de Pedralvites (da Sogrape na Anadia), a produção foi menor, mas nasceram vinhos muito bons, com destaque para os de Sercialinho (2,5ha) que, *"muito regular e colhido à mão no ponto ótimo, está impecável, muito vibrante, com acidez crocante"*. Esta casta rara tem brilhado nos vinhos da Série Ímpar, *"reflexo da região, dos solos e da proximidade do mar, com tensão, carácter e longevidade"*, gerando novamente muito boas expectativas.

Na Bairrada, para além da produção própria, a Sogrape compra uvas a c.520 viticultores, entregues na adega da empresa em São Mateus, Anadia. Aqui são vinificados diversos vinhos, de DOC Bairrada a Mateus, incluindo mostos de uvas da região de Trás-os-Montes (*"muito consistentes"*) compradas a c.600 viticultores e entregues em adega própria, em Bemposta.

Estas origens permitem combinar frescura atlântica e frescura de montanha, contribuindo para o perfil de Mateus Rosé. *"É uma operação muito importante para nós e para a economia das duas regiões – essencial na Bairrada e representa já >90% da produção do planalto mirandês – e correu muito bem em ambas"*, conclui Diogo. Os volumes de produção estão em linha com 2024.

❖ Bucelas

O enólogo Luís Cabral de Almeida diz que foi *"uma vindima muito boa"*, em qualidade e quantidade, reforçando a identidade da quinta. A tricentenária Quinta da Romeira ou Romeyra (nomenclatura antiga) é emblemática da região, plantada maioritariamente com Arinto, a casta identitária da Denominação de Origem. Luís comenta que *"este ano houve condições para maturações excecionais de vinhos brancos"*, com água disponível no solo, resultado da primavera chuvosa, calor seco de verão, e noites frescas a dar evoluções longas e equilibradas. A estas condições junta-se a rica diversidade de exposições e locais da quinta e o resultado são uvas de muita qualidade, colhidas manualmente, ao longo de um mês. A vindima foi calma e sempre com bom tempo, sem chuva.

Os vinhos mostram-se *"muito característicos da região, com grande frescura devido à acidez natural elevada, e já muito aromáticos, com um equilíbrio fantástico"*. Os últimos Arintos a ser colhidos foram os das encostas viradas a norte, *"com solos de origem fóssil, onde a exposição e características do solo aumentam a complexidade dos vinhos no final de vindima"*, antecipando excelente evolução. Satisfeito, Luís conclui – *"conseguimos fazer tudo!"*

Localizada em Bucelas, a Quinta da Romeira integrou desde 1703 o morgadio criado em honra de Catarina de Bragança. Também aqui a primavera foi chuvosa, obrigando a mais tratamentos e intervenções para prevenir doenças fúngicas. Sem irrigação na vinha, a muita chuva que caiu assegurou disponibilidade de água no solo, permitiu às plantas criar boas paredes foliares e ter mais resistência ao calor de verão, mesmo nas encostas mais expostas. A proximidade do mar (a 25kms) marca a região, permitindo frescura mesmo em anos muito quente como este – *"às 23:00 já não se podia estar na rua sem agasalho"*. Desde a aquisição da quinta (2019), a Sogrape tem vindo a recuperar as vinhas que, agora mais cuidadas e reanimadas, produziram melhor, deixando João Porto, responsável pela viticultura, satisfeito. A novidade do ano foi o início de uma nova fase na vinha, com a replantação de 15ha, com vários clones de Arinto, que segundo Luís Cabral de Almeida *"está espetacular"*. A vindima decorreu entre 21.ago e 25.set. com bom tempo. Em julho, o IVV estimava - 15% de produção total vs 2024 para a região de Lisboa, onde se inclui a DO Bucelas. A Sogrape aumentou produção própria (+70% na quinta) e manteve nas uvas compradas a produtores na região, para vinhos com e sem IG.

❖ Alentejo

Luís Cabral de Almeida, enólogo da Sogrape no Alentejo, diz que 2025 é *"um ano muito bom, e em todo o lado"*. Houve quebra de produção e *"foi um ano difícil e muito trabalhoso para a viticultura"*, mas reconfirmou o acerto da seleção de castas e sistemas de condução usados nas plantações mais recentes (2020). A vindima iniciou sob temperaturas muito elevadas, diurnas e noturnas, a causar alguma apreensão quanto ao equilíbrio das maturações, mas as vinhas adaptaram-se e conseguiram fazer a diferença, e a adega bem equipada permitiu todas as interpretações de castas e locais. Desde logo, Luís está *"muito contente"* com os brancos, *"sobretudo os Arintos e Verdelhos, com ótimos níveis de acidez natural"*, a mostrar que são apostas ganhas, a apoiar bem a Antão Vaz, casta assinatura da Vidigueira. Os rosés também estão bons, *"gostosos e frescos"*, maioritariamente de Aragonez. Os tintos têm muita qualidade, *"com cores muito bonitas profundas, e fruta viva"*, no geral dos locais e das castas. Touriga Nacional e Petit Verdot estiveram muito bem, a Tinta Miúda (casta que estava algo abandonada e foi incluída nas plantações novas) mostrou que *"consegue manter frescura, acidez, fruta viva, está superinteressante"*, e a Alicante Bouschet continuou a reinar, mostrando-se *"distinta e com mais tensão"*, nas novas plantações em vaso. Num ano em que tudo é bom, algo destaca? Luís não hesita: o Alicante Bouschet do talhão 4, virado a norte – *"é sempre bom, mas este ano foi excepcional, o melhor vinho do ano!"*

A Herdade do Peso (Vidigueira) tem 160ha de vinha sobretudo de castas tintas, sendo 40ha de vinha nova. Entre janeiro e abril choveu mais do que em 2024 (as 3 estações meteorológicas registaram 499,2mm vs. 322,8mm) o que, aliado a temperaturas amenas, deixou João Porto, responsável pela viticultura, e a equipa em alerta máximo. Tipicamente, a vinha abrolha cedo e a humidade alta criou riscos elevados de doenças fúngicas (míldio e oídio) exigindo um maior controlo. *"Foi um ano exigente e muito trabalhoso"*, mas atenção constante, água no solo (chuva e rega) e intervenções de pormenor, ajudaram as plantas a resistir ao verão muito quente e seco (com ondas de calor prolongadas e ataques de aranhão e cicadela). As vinhas novas em vaso portaram-se muito bem, apesar de algum escaldão ocasional (*"estão a formar-se, ainda falta alguma folhagem"*). Depois de meados de agosto, o tempo moderou e a inquietação baixou; as uvas atemperaram bem, apesar de os bagos pequenos anteciparem uma quebra de produção acima do previsto. A vindima demorou 7 semanas (5.ago a 23.set) e foi maioritariamente feita de noite e com máquina, exceto alguns talhões selecionados e vinha em vaso, colhidos à mão. Foi uma fase difícil para as equipas devido às temperaturas elevadas, sobretudo da 2ª semana (39°C-43,5°C).

A Sogrape diminuiu volumes de produção na Herdade (-45%) e nas uvas compradas (-28%). Em julho, o IVV previa -15% para o Alentejo, o que não veio a acontecer, sendo a quebra esperada no total da região de -35%.



Outubro, 2025