ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

2022 DUAS QUINTAS RED

Douro, Ramos-Pinto

FAKTA

Rødvin

Drue(r): Sousão, Tinta Amarela / Trincadeira, Tinta Barroca, Tinta da Barca, Tinta Roriz, Tinto Cão, 23% Touriga Franca / Francesa, 56% Touriga Nacional

Lagring: 12 Mdr på franske fade og 12 mdr på stål

Alkohol: 13.0%

Syreindhold: 5,4 g/L

Restsukker: 0,6 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06601012235

Anbefales til:

Distriktet

Ca. 90 km. fra floden Douros udmunding i Atlanterhavet starter Dourodistriktet, godt beskyttet mod havet af en ca. 1400 meter høj bjergkæde i nord-sydgående retning. Derfra og til den spanske grænse består undergrunden af flere forskellige typer jordbund, hovedsageligt skifer men også smuldrende granit, en blanding som giver de bedste muligheder for vindyrkning. I 1675 fik vinene fra Douro for første gang det navn, som stadig er gældende, nemlig Porto. Navnet kommer selvsagt af, at vinene blev afskibet fra byen Porto. Et fantastisk eventyr hvor både engelske, hollandske og tyske købmænd kom til at sætte deres præg og var med til at gøre vinene verdensberømte.

I dag bruges de fleste druer som dyrkes i Dourodalen stadig til portvin, men også til hvid- og rødvine (bordvine) i Douro DOC/DOP (Denominação de Origem Protegida). Mange af disse vine er i dag ganske fremragende og fortjener langt større opmærksomhed end de retteligt får - stadig lidt i skyggen af portvinene!

Producenten

Ramos Pinto blev grundlagt i 1880 af Adriano Ramos Pinto. Frem til 1990 fastholdt skiftende generationer i familien ejerskabet og ledelsen af Ramos Pinto, men 110 år efter grundlæggelsen vælger familien at sælge firmaet til franske Champagne Louis Roederer, hvilket på mange måder gav et nyt og mere fremtidssikret grundlag for den fortsatte drift og udvikling. De nye ejere var dog fast besluttede på, at den daglige ledelse fortsat skulle varetages af familien bag Ramos Pinto, da deres enorme ekspertise og dygtighed var afgørende for den udvikling, som Roederer ønskede for firmaet. I dag er det således 4. generation i familien, repræsenteret ved Jorge Rosas, som siden 2016 har stået i spidsen for Ramos Pinto.

Blandt portvinsproducenterne har Ramos Pinto den særlige position at besidde den højeste andel af egne marker i forhold til produktionens størrelse. Firmaets fire “Quintas”, ligger i sub-regionerne Cima-Corgo (Quinta do Bom Retiro og Vinha da Urtiga) og Douro Superior (Quinta dos Bons Ares og Quinta de Ervamoira), og de er helt klart et af Ramos Pintos store aktiver, bl.a. fordi disse ejerskaber også giver mulighed for at producere “Single Quinta Ports” med egne særpræg og karakterer. Ramos Pinto er med deres enestående portefølje af vine en af de absolut bedste producenter i Douro.

Produktet

Navnet "Duas Quintas" ("to vingårde") kommer af, at vinen laves på druer fra to af Ramos Pintos vingårde. Den ene, Quinta de Ervamoira, ligger på skifferjordbund i en højde af 100 m.o.h. Herfra kommer strukturen i vinen. Den anden, Quinta dos Bons Ares, ligger 600 m.o.h. og har en jordbund af granit. Klimaet her er køligere og giver vinen friskhed, aroma og spændstighed. Til Duas Quintas laver man en selektion af de bedste klaser på de to ejendomme, og druesorterne er dem, man normalt bruger til portvinsproduktionen: Touriga Nacional (48%) og Touriga Francesa (27%) samt Tinta Roriz, Tinta da Barca, Tinta Barroca, Sousão, Tinto Cão og Tinta Amarela for årgang 2018.

Selve vinificeringen er klassisk med en lang gæring, dels på granit ”lagares”, dels på ståltank. Efter den alkoholiske og den malolaktiske gæring modnes vinen i 12 måneder med 20% på franske barriques, 30% på store egetræsfade og resten på rustfrie ståltanke.

Duas Quintas er derfor meget aromatisk, sprød og med god frugtkoncentration. Man finder vinens klassiske nuancer af kirsebær og blommer, men også toner af krydderurter, granatæbler, tyttebær og en smule trækarakter. Smagen er ret delikat først, med bid og blød tannin, men kødfuldheden og struktur vokser med iltning. Det er dog friskheden, frugt og charme som kendetegner. Prøv den sammen med fjerkræ, pastaretter, vegetar gryderetter, grillet fisk og til ost (fx fåreost). Duas Quintas bør ikke serveres for varm. En temperatur på ca. 16-18 ° vil være perfekt.