ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

2021 DUAS QUINTAS RESERVA RED

Douro, Ramos-Pinto, Trækasse

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 5% Sousão, 5% Tinta da Barca, 30% Touriga Franca / Francesa, 60% Touriga Nacional

Alkohol: 14.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06601112135

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" (vingårde) 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, som dyrkes på to af Ramos Pintos vingårde. Den ene, Quinta de Ervamoira, ligger på skifferjordbund i en højde af 100 m.o.h. og med et meget tørt klima. 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. Duas Quintas Reserva 2017 er lavet på et udvalg af de bedste klaser af Touriga Nacional (60%), Touriga Francesa (30%), Sousão og Tinta da Barca fra begge vingårde.

Vinificeringen tilpasses hver årgang, og for 2017 foregik den således: En trædning af druerne fra Ervamoira på granit, efterfulgt af en gæring på store træfade. Druerne fra Bons Ares gennemgik en gæring på store træfade og på betontanke med hyppige omrøringer - for at få så meget ekstrakt fra druerne som muligt. Efter en skånsom presning gennemgik vinene en malolaktisk gæring, før de blev sammenstukket og modnet i 18 måneder på en kombination af store træfade og nye og et år gamle små franske barriques.

Efter en meget tør vinter og et meget varmt forår, oplevede man for 2017 en usædvanlig tidlig modning af druerne. Udbyttet var lille, men druerne var sunde og perfekt modne. Derfor er 2017-vinene både koncentrerede og meget aromatiske. Man finder Duas Quintas Reservas klassiske nuancer af blommer, brombær, harpiks og peber, men også en harmoni og en elegance, som afrunder og løfter den mørke stil. Man fornemmer et stort modningspotentiale. Prøv den til vildtretter, til okse-, lamme- eller svinekød med masser af krydderurter og hvidløg - og til fx fåreost som den portugisiske Queijo da Serra da Estrela.

Decanter
94/100 pts