



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 2% Godello (Gouveio), 4% Arinto, 10%

Codega, 11% Viosinho (Viozinho), 73%

Rabigato

Alkohol: 13.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06602922335



2023 DUAS QUINTAS RESERVA WHITE

Douro, Ramos-Pinto, Trækasse

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. Quinta de Ervamoira ligger på skifferjordbund i en højde af 100 m. Herfra kommer strukturen i vinen. Quinta dos Bons Ares ligger 600 m. over havet og har en granitholdig jordbund. Klimaet her er køligere og giver vinen friskhed, aroma og spændstighed. Til Duas Quintas vinene udvælges de bedste klaser fra de to ejendomme, og druesorterne i White Reserva bruges desuden også til produktionen af hvide portvine: Rabigato (73%), Viosinho, Codega, Arinto og Gouveio.

Druerne er håndplukket i små kasser og transporteres hurtigt til Quinta dos Bons Ares, hvor vinificeringen foregår separat for hver druesort og hver parcel. Efter en let knusning og en kort skindmaceration bliver druerne presset. 75% af mosten gæres på ståltanke og resten på franske og østrigske træfade af forskellige størrelser. Efter et ophold "sur lie" i 9 måneder og en naturlig bundfældning sammenstikkes og aftappes vinen.

Duas Quintas White Reserva har både friskhed, charme og kødfuldhed i duften samt en dejlig, latent mineralitet. Komplekse nuancer af hvidtjorn og lindeblomster, lime, stikkelsbær og kiwi, som fortsætter i smagen. Vinen er klingende ren og besidder god struktur, fedme og mineralitet. Den slutter med en let saltet karakter og masser af sprøhed og elegance. Vinen hører til blandt eliten af hvide Douro-vine. Server den til fx skaldyr, fisk, vegetarretter og til kalv eller fjerkræ. Prøv den også til gedost.

