ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

# 2018 LATE BOTTLED VINTAGE PORT

## Ramos-Pinto

**FAKTA**

Portvin
Drue(r): 4% Tinta Roriz, 4% Tinto Cão, 12% Sousão, 12% Tinta Barroca, 26% Touriga Franca / Francesa, 42% Touriga Nacional
Lagring: 4 år på træfade.
Alkohol: 19.5%
Syreindhold: 4,8 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06602111835
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**
Efter en meget tør og kold vinter fortsatte de kølige temperaturer ind i foråret, men til gengæld nu ledsaget af intens nedbør, som besværliggjorde arbejdet i vinmarkerne. Begge forhold bidrog til en forsinket høst, men heldigvis blev august og september begge varme og tørre, hvilket medførte en perfekt modning af druerne. 2018-vinene er karakteriseret ved deres udprægede friske stil og perfekte balance.

Late Bottled Vintage 2018 er lavet af Touriga Nacional (42%), Touriga Francesa (26%), Tinta Barroca (12%), Sousão (12%), Tinta Cão (4%) og Tinta Roriz (4%) fra ældre vinstokke på Quinta do Bom Retiro (55%) og Quinta de Ervamoira (45%). Efter endt gæring og tilsætning af brændevinen er vinene modnet i Ramos Pintos kælder i Vila Nova de Gaia på træfade af ca. 15.000 l. Det endelige blend er sammenstukket i marts 2022 og aftappet i september samme år. Vinen er hverken varme-/kuldebehandlet eller filtreret, hvilket er med til at bevare den sarte frugt.

LBV 2018 har en intens, mørk, dyb farve og næsten uigennemsigtig i kernen. Duften er meget aromatisk med nuancer af hindbær, kirsebær og mørke blommer i perfekt kombination med sarte toner af eukalyptus og cedertræ. Smagen er meget frugtrig og struktureret, og også her finder man kirsebær, mørke blommer og modne røde bær foruden diskrete nuancer af bergamotolie. Den harmoniske opbygning fuldendes af kødfulde og silkebløde tanniner, som gør denne portvin til et yderst charmerende bekendtskab.

Vinen er perfekt til at ledsage ostesouffléer, fåreoste, blåskimmeloste og desserter med chokolade, og nogle vil måske stadigvæk også servere den til retter med lam og vildt, men den kombination finder nok færre og færre tilhængere…

Decanter 92/100 pts

MUNDUS vini Gold

The WINE ADVOCATE 93/100 pts

WINE ENTHUSIAST 92/100 pts

VINOBLE