ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

FAKTA

Portvin

Drue(r): Tinta Roriz, Tinto Cão

Lagring: 3 år på små træfade.

Alkohol: 19.0%

Syreindhold: 3.75 g/L

Restsukker: 101.9 g/L

PH værdi: 3.6

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06601610035

Anbefales til:

PORTO TAWNY

Ramos-Pinto

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

Ligesom Ruby er Tawny kun modnet i 3 år, men modsat Ruby, som er modnet i klassiske store fade af egetræ, er Tawny lagret på mindre fade, som giver større oxydering. Det giver den en hurtigere ældning, gør den lettere, varmere i smagen, mere feminin.

Farven er flot rød men med orange og brunlige toner. I duften finder man en sammensætning af tørre frugter, nødder samt appelsiner, svesker, hindbær og brombær. Smagen er meget velouragtig men samtidig sprød med en flot balance mellem rundheden og nerven. Den har en usædvanlig høj klasse for en "almindelig" Tawny at være. Her får man kvalitet for pengene.

Ramos Pintos Tawny vil egne sig fint som aperitif (evt. med saltede kiks eller nødder), til melon og er ligesom født til nødde- eller chokoladekager, honningkager eller blåskimmeloste.

Wine&Spirits top 100 wineries 2020