ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

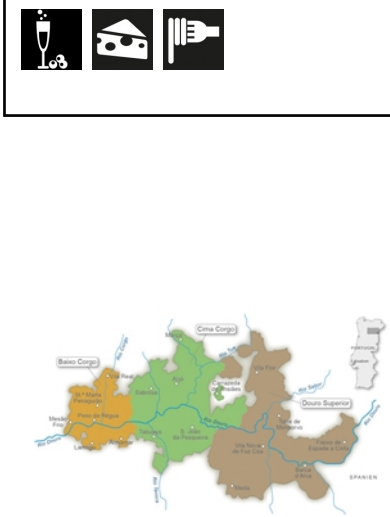
PORTO & DOURO

SPECIAL TAWNY RESERVE PORT, "SAILBOAT"

Ramos-Pinto

FAKTA

Portvin
Drue(r): Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca / Francesa, Touriga Nacional
Lagring: 96 Mdr på gamle fade
Alkohol: 19.5%
Syreindhold: 4,1 g/L
Restsukker: 93 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06640510035
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
2. udgave af denne unikke portvin er i lighed med første udgave skabt af Ana Rosas, Master Blender hos Ramos Pinto. Med et stærkt fokus på fremme af bæredygtigheden er den blevet fragtet til kaj i Danmark på sejlbåden, LUN II, fra Porto i Portugal. Rejsen over havet er samtidig en hyldest til de historiske handelsveje og den maritime tradition.

Flasken er forsynet med en etiket fremstillet af genbrugspapir og lukket med naturlig kork - helt uden aluminiumskapsel.

Hovedparten af blendet kommer fra Quinta de Ervamoira, hvor de ældste vinmarker nu har rundet 50 år. De gamle vinstokke giver vine med en særlig blødhed, koncentration og nærmest overdådig frugt. Fra ligeledes gamle vinstokke på de højest beliggende marker på Quinta do Bom Retiro kommer resten af druerne, som tilfører friskhed og kompleksitet. Alle vinmarker hos Ramos Pinto har været fri for herbicider siden 2010.

Vinene er gæret i de traditionelle ”lagares” (store åbne kar af granit) og efterfølgende lagret og modnet på (neutrale) portvinsfade i mere end 8 år, hvilket har medvirket til at skabe en portvin i perfekt harmonisk balance mellem friskhed, modenhed og kompleksitet.

Special Tawny Reserve Port har en flot, lys rubinrød farve med en lysere kant. Duften er virkelig intens i al sin kompleksitet, og byder på frugtige og florale nuancer af kirsebær, blommer, kvæder og rosenblade i kombination med lidt mere krydrede noter af kanel og ingefær. De samme noter går igen i smagen, og hvor et strejf af citrus tilfører vinen god friskhed. Eftersmagen er meget harmonisk og bemærkelsesværdig lang. En virkelig klasse-portvin.

Servér vinen ved ca. 15° som aperitif (evt. sammen med nødder og tørrede frugter), eller til desserter med chokolade. Oste, der ikke er for modne og cremede, ledsager den også fint.