



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

FAKTA

Portvin

Lagring: Gennemsnit af 5 år på fad.

Alkohol: 19.5%

Syreindhold: 3.88 g/L

Restsukker: 95.4 g/L

PH værdi: 3.69

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06602010035



COLLECTOR PORTO RESERVA

Ruby, 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 har i mange år været en af de mest anerkendte producenter af portvin, og da det franske champagnefirma Champagne Louis Roederer i 1990 overtog ejerskabet af firmaet, gav det på mange måder et nyt og fremtidssikret grundlag for den fortsatte drift. Der blev bl.a. iværksat en modernisering på flere fronter, men der blev også taget beslutning om at udvide porteføljen af vine, så den også kom til at indeholde såkaldte "stille"-vine (bordvine).

Et af Ramos Pintos helt store aktiver er de 4 Quintas (vingårde), som firmaet råder over – Quinta do Bom Retiro, Quinta da Urtiga, Quinta dos Bons Ares og Quinta de Ervamoira. Til produktionen af bordvinene i serien "Duas Quintas" ("to vingårde") er det druer fra de to sidstnævnte Quintas, der anvendes.

Produktet

Collector Porto Reserva er sammensat af både unge vine (to til fire år gamle), som tilfører masser af kraft og umiddelbarhed og ældre vine (syv til ni år), som giver harmoni og fylde, således at gennemsnitsalderen er ca. fem år.

Det er helt klart en portvin af Ruby-typen med en dejlig mørk og brillant farve, aromaer af brombær, kirsebær, figer og blommer og en smag, hvor man virkelig fornemmer nuancer af peber og koncentrerede toner af modne mørke frugter. Vinen er ufiltreret inden aftapning for at bevare alle dens dejlige nuancer og dens frugtkarakterer.

Collector vil gøre sig bedst til ost eller til desserter med chokolade, men den vil også passe fint med f.eks. røget skinke eller til kraftige kødretter som vildt, okse eller lam. En smule afkølet (14-16 grader) vil den egne sig godt til et lille glas i haven på en varm dag...



ØSTJYSK
VINFORSYNING