



ESTAB. 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

FAKTA

Portvin

Drue(r): Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca / Francesa, Touriga Nacional
Lagring: Over 20 år på træfade.

Alkohol: 19.0%

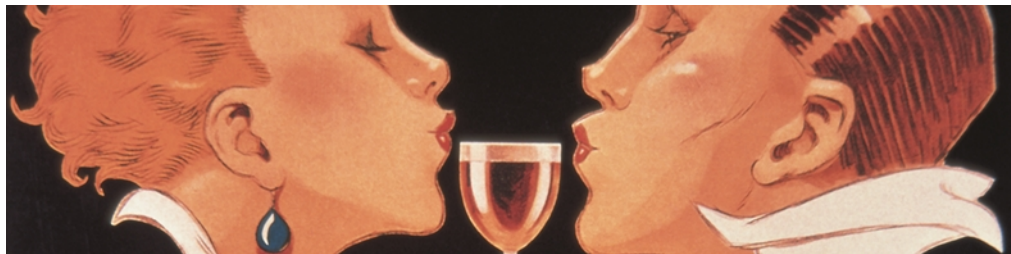
Syreindhold: 4.26 g/L

Restsukker: 122.3 g/L

PH værdi: 3.65

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06602310035



20 YEARS TAWNY BOM RETIRO

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. Takket være den fremragende kvalitet i vinene, som har været et særkende lige fra starten, samt Adrianos dygtighed indenfor købmandskab og markedsføring, fik Ramos Pinto hurtigt en meget høj status på såvel hjemmemarkedet som på eksportmarkedet.

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. Straks efter overtagelsen blev der iværksat en modernisering på flere fronter, og der blev også taget beslutning om at udvide porteføljen af vine, så den også kom til at indeholde rød- og hvidvine.

De nye ejere var dog fast besluttet 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

20 Years Tawny Port er sammensat af forskellige portvine, som kommer fra Bom Retiro – en af de ældste og mest prestigefyldte ejendomme i Douro. Vinmarkerne udgør her ca. 50 ha., og selvom forholdene er vanskelige på de smalle terrasser, har Ramos Pinto indført praktiske og moderne dyrkningsteknikker, som flere andre producenter i området har efterlignet.

Alderen og det lange ophold på træfade har påvirket den betragteligt. De røde og mørke toner i dens ungdom er blevet erstattet af mere gyldne og tagstensrøde farver. At vælge den rigtige "blanding" til en 20 år gammel Tawny er en kunst i sig selv. Man skal have et perfekt kendskab til hver portvin produceret på de forskellige druer og parceller for at kunne vurdere deres gemmepotentiale og deres karakter. Processen kan aldrig benytte sig af den samme "opskrift" år efter år.

Det er en storslået, kompleks og harmonisk Tawny, som bl.a. udmærker sig ved stor delikatelse, varme og en silkeagtig eftersmag. Her finder man et væld af nuancer: grapefrugt, abrikos, hasselnødder, mandler, kakao, vanille, kaffe, kanel og mange eksotiske og æteriske toner. Det er en klassisk portvin til aperitif, men dens bedste anvendelse er sammen med desserter såsom crème brûlée, budding, appelsinkager samt kager eller flødeis med tørrede frugter eller valnødder.

WINE ENTHUSIAST
94/100 pts

Decanter
98/100 pts

The
WINE
ADVOCATE
92/100 pts

Wine Spectator
92/100 pts



ØSTJYSK
VINFORSYNING