



ESTAB. 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

FAKTA

Portvin

Drue(r): 15% Tinta Barroca, 30% Touriga Franca / Francesa, 55% Touriga Nacional

Lagring: 24 mdr. på træfade.

Alkohol: 20.0%

Syreindhold: 4.7 g/L

Restsukker: 90.36 g/L

PH værdi: 3.82

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06602610535



2005 VINTAGE QUINTA ERVAMOIRA

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

Quinta da Ervamoira vingården ligger i Douro Superior, og vinmarkerne udgør ca. 200 ha. Her tillader de gunstige klimatiske forhold at producere vine af meget høj kvalitet. Det var i øvrigt den første Quinta i Douro, som efter mange års forsøg gik over til at have separate marker med kun en bestemt drue pr. mark - en drue, som er tilpasset jordbunden og klimaet. Druerne til Vintage 2005 Quinta da Ervamoira blev mast med fodkraft i klassiske Lagares-granitkar og blev derefter gæret i fire-fem dage på store klassiske høje, åbne træfade. Efter tilsætning af brandy og en ca. 2 års modning på fade er vinen aftappet på flaske til videre modning. Resultatet var enestående med koncentreret vine, både i farve, aroma og smag. Vintage 2005 Quinta da Ervamoira har en flot, dyb, koncentreret farve med violette nuancer. I duften er det meget modne toner af solbær, brombær og blommer, som kommer frem. I smagen har vinen forbavsende god struktur og bid med toner af cedertræ, chokolade, lyngblomster og en smule harpiks. På trods af de ekstremt modne druer, har man alligevel kunnet lave en Vintage Port med god tannin, struktur, friskhed og charme. En Vintage Port vil typisk efter få år udvikle bundfald, som helst ikke skal blandes med vinen, når man serverer den. Derfor bør en Vintage Port altid dekanteres på en karaffel inden servering, sådan at bundfaldet bliver i flasken.



Wine & Spirits
top 100 wineries
2020

ØSTJYSK
VINFORSYNING