



ESTAB. 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

FAKTA

Portvin

Drue(r): 8% Diverse, 10% Sousão, 29% Touriga Franca / Francesa, 53% Touriga Nacional

Alkohol: 19.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06640311835



2018 VINTAGE QUINTA DO 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 købmændskab 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

Ramos Pintos Vintage Port er normalt lavet på druer fra Ervamoira (Douro Superior) og fra Bom Retiro (Cima-Corgo), men i årgang 2018 (ligesom i 2014) besluttede man at lave en såkaldt Single Quinta Vintage, udelukkende lavet på druer fra Quinta do Bom Retiro. Sammensætningen for 2018 er følgende: Touriga Nacional (53%), Touriga Franca (29%) og Sousão (10%) samt diverse druer (8%) fra ejendommens ældste vinstokke.

I 2018 oplevede man en kold og tør vinter, mens foråret bød på hyppige og ret voldsomme regnbyger, med meget kølige temperaturer. Dette forsinkede hele processen og krævede stor opmærksomhed fra teamet i vinmarkerne. Heldigvis var august og september, som normalt er de vigtigste måneder for modningen af druerne, ekstremt tørre og varme, og man havde derfor store forventninger til druernes kvalitet. Høsten på Bom Retiro startede den 21. september og sluttede den 10. oktober, 2 uger senere end normalt. De ældste parceller med Touriga Franca var dem, som blev høstet sidst, og gav vine med en usædvanlig farvekoncentration og struktur.

Druerne er macereret på traditionel vis i granit "lagares" og "fodtrædt" for at opnå maksimal frugt og farve. Vinen er efter gæringen lagret 18 måneder på fad. 2018 Vintage Bom Retiro har en flot, mørk, rubinrød farve. I duften finder man friske aromaer af vilde roser, hibiscus, mynte, fuglekirsebær, hindbær og ribs. Smagen virker en smule mørkere med nuancer af violer, blåbær, brombær, blomster, mokka og et strejf af bitter chokolade. Med iltning i glasset kommer der mere koncentration og krydderi. Vinen slutter med god velour og friskhed. En god portion tannin vil uden tvivl sikre en lang udvikling.

ØSTJYSK
VINFORSYNING

