



ESTAB. 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

FAKTA

Portvin

Drue(r): Diverse, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca / Francesa, Touriga Nacional

Lagring: Min. 30 år på træfade.

Alkohol: 20.5%

Syreindhold: 4.6 g/L

Restsukker: 119.9 g/L

PH værdi: 3.69

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06602410035



30 YEARS TAWNY

Ramos-Pinto

Distriktet

Ca. 90 km. fra floden Douros udmundning 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 rødvin (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

30 Years Tawny Port er sammensat af forskellige portvine, som kommer fra Ramos Pintos 4 ejendomme i Douro. Alderen og det lange ophold på træfade har påvirket den betragteligt. De røde og mørke toner i dens ungdom er blevet erstattet af den klassiske "tawny" farve, lysebrun, næsten orange. At vælge den rigtige "blanding" til en 30 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 på ejendommen for at kunne vurdere deres gemmepotentiale og deres karakter. Man kan aldrig benytte sig af den samme "opskrift" år efter år.

Ramos Pintos 30 års Tawny er en utrolig kompleks og delikat moden Tawny Port. Duften er en oplevelse i sig selv. Først kommer elegance og charme, men ret hurtigt udvikler den meget komplekse aromaer af syltede eller tørrede frugter, appelsinskal og hasselnødder. I smagen er det tonerne af tørrede frugt og nødder som dominerer først, men vinen byder også på en friskhed og en sprøhed, der er sjælden for tawnies i denne alder. I munden efterlader den æteriske toner og en smule "rancio"-karakter, som minder om en god Cognac eller en udsøgt gammel rum.

Det er en klassisk portvin, der passer godt sammen med desserter såsom crème brûlée, kager eller flødeis med tørrede frugter eller valnødder eller til en blåskimmelost. Den optimale portvin til en cigar.

Decanter
94/100 pts



The
WINE
ADVOCATE
94/100 pts

Wine & Spirits
95/100 pts

VINOBLE

