



ESTAB. 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## FAKTA

Portvin

Drue(r): Codega, Malvasia, Rabigato

Lagring: Ståltanke. Kort ophold på træfade.

Alkohol: 19.5%

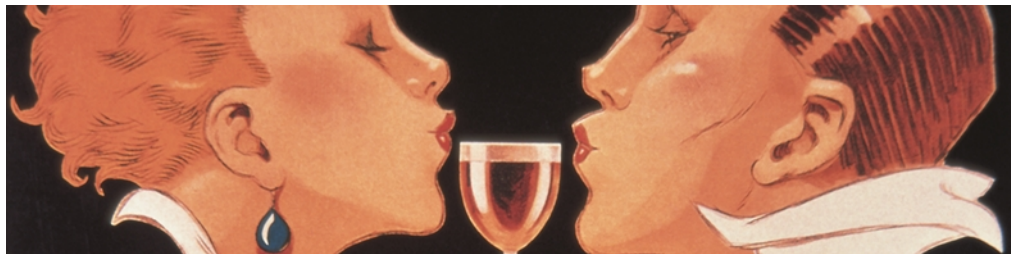
Syreindhold: 3.04 g/L

Restsukker: 138.7 g/L

PH værdi: 3.62

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06601820035



## LAGRIMA PORT WHITE

### 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

Som alle andre Portvinshuse producerer Ramos Pinto også hvid portvin ikke bare én i øvrigt men faktisk fire af slagsen. Direktør og kældermeester hos Ramos Pinto João Nicolau de Almeida mener, at en stor fejl, man generelt begår hos mange producenter, er at se ned på hvide portvine og samle hele opmærksomheden om de røde. Resultatet er ofte halvkedelige hvide portvine på markedet. Men ikke fra Ramos Pinto. Drueroprindelsen er den samme som for de røde nemlig Ramos Pintos fire Quintas.

Det er den sødeste af Ramos Pintos hvide portvine med ca. 138 g. restsukker pr. liter. For at give modspil til sødmen anvender man for denne vin især druerne Rabigato og Viozinho samt Codega, som alle giver god struktur og friskhed. Inden selve gæringen har disse druer gennemgået en kold skindmacerering for at tilføre vinen yderligere sprødhed.

Det er derfor en meget kompleks hvid portvin med masser af sødme og eksotiske frugtnuancer (modne druer, abrikoser, fersken og appelsin) men også delikate aromaer af kamilleblomst. Eftersmagningen er lang og fed. Brug den som aperitif, til foie gras eller til desserter med frugt. Den bør serveres ret afkølet.

