



ESTAB. 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

FAKTA

Portvin

Drue(r): 2% Tinta Barroca, 7% Tinto Cão, 32% Touriga Franca / Francesa, 58% Touriga Nacional

Lagring: Ca. 3,5 år på egefade af 15.000 l.

Alkohol: 19.5%

Syreindhold: 4.7 g/L

PH værdi: 3.68

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06602111735



2017 LATE BOTTLED VINTAGE PORT

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

Efter en meget tør vinter og et meget varmt og tørt forår, oplevede man for 2017 en usædvanlig tidlig modning af druerne. Udbyttet var lille, men druerne var sunde og perfekt modne. Derfor er 2017-vinene både modne, koncentrerede og meget aromatiske.

Late Bottled Vintage 2017 er lavet af Touriga Nacional (59%), Touriga Francesa (32%), Tinta Cão (7%) og Tinta Barroca (2%) fra ældre vinstokke på Quinta de Ervamoira og Quinta do Bom Retiro. Efter endt gæring og tilsætning af brændevinen er vinene modnet i Ramos Pintos kældre i Vila Nova de Gaia, primært på træfade af 15.000 l. Det endelige blend er sammenstukket i maj 2021, og LBV'en er aftappet i september samme år. Vinen er hverken varme-/kuldebehandlet eller filtreret – dette for at bevare den sarte frugt.

I LBV 2017 finder man en særlig intens, mørk, dyb farve, dog stadig med et blåligt skær i sin ungdom. Duften er meget aromatisk med nuancer af hindbær, blåbær og kirsebær samt charmerende toner af violer og krydderurter til sidst. Smagen er både meget frugtrig, kødfuld og struktureret med masser af nerve og sprødhed. Man finder både nuancer af røde bær, men også mørkere og mere krydrede toner af sorte bær (bl.a. brombær), chokolade og tobak. Den slutter med god harmoni og let røgede nuancer af cedertræ. Vinen passer til vildt eller lam, og er perfekt til ostesoufflé, fåreost, blåskimmeloste og desserter med chokolade.

The
WINE
ADVOCATE
93/100 pts

