



ESTABLISHED 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 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

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 koncentrerede 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 forbausende 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.

