



ESTAB. 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

FAKTA

Portvin

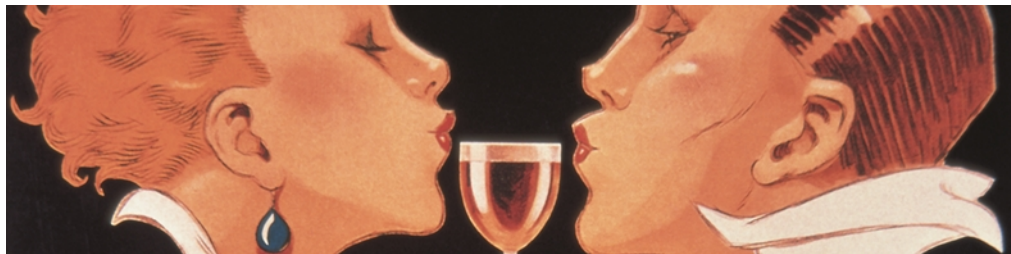
Drue(r): 10% Tinta Barroca, 15% Sousão, 25%

Diverse, 50% Touriga Nacional

Alkohol: 19.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06602611735



2017 VINTAGE QUINTA ERVAMOIRA, WOOD

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 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. I 1994 var modningsforholdene så perfekte og høstkvaliteten så langt over det normale, at man hos Ramos-Pinto besluttede at lave en begrænset produktion af en Single Quinta Vintage Port. Resultatet er ganske enestående, og sjældent kan man opnå en så spændende harmoni mellem koncentration og finesse, som Quinta da Ervamoira Vintage 1994 præsterer! Som alle årgangs-portvine blev Vintage 1994 Quinta da Ervamoira således kun opbevaret på fad i 2 - 3 år, før vinen blev aftappet på flaske. En lang modning i flasken (10-20 år) vil bevare den livsfulde frugt i årgangen kombineret med en exceptionel koncentration. 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.

The
WINE
ADVOCATE
94/100 pts

Wine & Spirits
top 100 wineries
2020