



ESTAB. 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 5% Codega, 5% Gouveio (Godello),

15% Arinto, 25% Viosinho (Viozinhos), 50%

Rabigato

Lagring: Nogle mdr. 90% ståltanke, 10% franske og østrigske fade.

Alkohol: 13.5%

Syreindhold: 6.4 g/L

PH værdi: 3.08

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06602821935



2019 DUAS QUINTAS WHITE

Douro, 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

Navnet "Duas Quintas" ("to vingårde") kommer af, at vinen laves på druer, som dyrkes på to af Ramos Pintos vingårde. Den ene, Quinta de Ervamoira, ligger på en skiferjordbund i en højde af 100 m.o.h. Herfra kommer strukturen i vinen. Den anden vingård, Quinta dos Bons Ares, ligger 600 m.o.h. og har en jordbund af granit. Klimaet her er køligere og giver vinen friskhed, aroma og spændstighed. Til Duas Quintas benyttes de bedste klaser på de to ejendomme, og druesorterne i den hvide udgave af Duas Quintas er nogle af dem, man også bruger til produktionen af hvide portvine: Rabigato (45-50%), Viosinho (25-35%) og Arinto (15-20%) samt Gouveio og Códoga.

Druerne er håndplukket i små kasser og transporteres hurtigt til Quintas dos Bons Ares, hvor vinificeringen foregår separat for hver druesort og hver parcel. Efter en let knusning og en kort skindmaceration bliver druerne presset. 90% af mosten gæres på ståltanke og resten på franske og østrigske træfade af forskellige størrelser. Efter sammenstikningen og et ophold "sur lie" på tank, bundfælder vinen naturligt og aftappes i foråret, det efterfølgende år.

Duas Quintas White har en fantastisk god balance mellem styrke og friskhed. Allerede i duften fornemmer man en god tørhed og præcision, med lækre, mineralske nuancer af citrus og hvide, vilde blomster samt eksotiske toner af abrikoser og mandler. Smagen er tør og meget fyldig, igen med god mineralitet, en smule hvidt peber og en sjælden kompleksitet. Den slutter meget rent og sprødt og med en god frugt til sidst. En meget vellavet og imponerende hvidvin. Server den til skaldyr og fisk, vegetarretter samt til kalv eller fjerkræ.

