

*vinhos.carlos freire*

# *Casa Ramos Pinto*

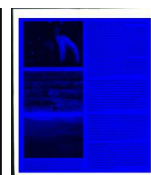


Adega da Quinta de Bons Ares

Adriano Ramos Pinto nasce a 1859, jovem artista e frequentador do centro artístico portuense, cedo descobre o seu espírito empreendedor, bem como um enorme fascínio pelo vinho e região do Douro. Em 1880, quando contava ainda com apenas 21 anos de idade, funda a Casa Ramos Pinto. Com poucos anos de existência, mas depressa associada a vinhos de qualidade, a empresa rapidamente se expandiu a nível nacional e internacional. Em 1896, com o aumento do volume de negócio, Adriano oferece sociedade ao seu irmão António. Tornando-se no início do século XX, uma das

mais prestigiadas marcas em Portugal e na Europa, e responsável por metade das exportações de vinho português para a América do Sul.

De forma a conferir à sua empresa o aprovisionamento de uvas de qualidade, para que pudesse garantir a autenticidade e excelência dos seus vinhos, a Casa Ramos Pinto foi adquirindo várias propriedades na Região Demarcada do Douro. Contando actualmente com as Quintas do Bom Retiro e da Urtiga, situadas na sub-região de Cima Corgo, e com as Quintas de Bons Ares e Ervamoira, na



O enólogo Nicolau de Almeida



sub-região do Douro Superior. Estas quintas, minuciosamente escolhidas pela nobreza dos seus terroirs, são a terra-mãe dos vinhos da empresa. O profundo conhecimento das suas terras, obtido ao longo de décadas, bem como a cuidada escolha das cas-

tas em que assenta o seu encepamento, permitiram a estas quintas produzirem uvas de qualidade única.

Embora a empresa seja fruto de um trabalho contínuo ao longo de inúmeras gerações, pode dizer-se que a sua modernidade começa com José Ramos Pinto Rosas e João Nicolau de Almeida. João Nicolau de Almeida entrou para a empresa em 1976, tendo iniciado com José Ramos Pinto Rosas um projecto de selecção de cinco castas para a região do Douro. Foi também pioneiro na região na introdução e desenvolvimento da mecanização das vinhas ao alto. Sendo também da sua autoria inúmeros avanços na vinificação dos vinhos do Porto e de Mesa. Nas Quintas do Bom Retiro e Bons Ares construiu um dos mais modernos centros de vinificação da região. Desde Março de 2001 exerce o cargo de administrador-delegado da Casa Ramos Pinto.

No que respeita aos vinhos, a Casa Ramos Pinto conta actualmente no mercado com uma apreciável gama de vinhos, distinguindo-se por uma qualidade e excelência que desde há muito é regra no seu nome. Numa difícil escolha, dado que outros vinhos da Casa mereceram igual notoriedade, destaca-se o Porto 20 Anos Quinta do Bom Retiro, o Porto Vintage 2005 e o Duas Quintas Reserva Tinto 2004.

**Porto 20 Anos Quinta do Bom Retiro** – Com uma cor típica de uma maturação em casco, este vinho apresenta-se de fundo vermelho com a auréola pincelada de tons dourados. No nariz revela-se intenso e complexo, com aromas a fruta, como toranja e frutos secos, e rico em notas empireumáticas como café, cacau, caramelo e canela. Na boca demonstra-se fino, suave e envolvente, com uma harmoniosa combinação da sua complexidade aromática com taninos suaves, que lhe conferem uma elegância magnífica.

Revela-se um excelente aperitivo, bem como óptima companhia para sobremesas ricas em chocolate ou à base de frutos secos, como doces de amêndoa e noz. Combina também harmoniosamente com queijos.

**Porto Vintage Quinta da Ervamoira 2005** – De cor vermelha intensa com reflexos violetas, este vinho revela uma aparência viva e cativante. No nariz apresenta-se rico e exuberante, realçando aromas a fruta madura, como cerejas e amoras, combinada com notas balsâmicas e de chocolate. Na boca demonstra-se equilibrado, cheio de fruta, e com taninos harmoniosamente conciliados numa estrutura suave e persistente. Tal carácter torna este vinho excelente companheiro para queijos gordos, como queijo da Serra ou de Serpa, e sobremesas ricas em doces de ovos, sendo para estas últimas aconselhável servi-lo a cerca de 14 °C.

**Duas Quintas Reserva Tinto 2004** – Este vinho apresenta-se de cor granada intensa e aparência límpida e brilhante. No nariz revela-se quente e complexo, rico em aromas a frutos vermelhos, de onde se fazem distinguir notas a violetas e balsâmicas. Na boca demonstra-se concentrado e bem estruturado, consociando de forma perfeita a sua riqueza aromática com a madeira (carvalho francês) num final de boca suave e prolongado. Aconselha-se o seu emprego a acompanhar pratos de carne vermelha, como bife de novilho ou rosbife, iguarias de caça, como veado ou javali, e queijos de gosto intenso.]