



www.luispato.com



Luis Pato

Portugal 



Luis Pato

Vinhas Velhas Branco 2023

HISTOIRE :

De mémoire d'homme, la famille Pato perpétue l'art du vin, et Luis honore cette tradition depuis 1980. Affectueusement surnommé "Mr. Baga", il est aujourd'hui l'un des vignerons iconiques du Portugal. Son travail a profondément enrichi la connaissance du terroir et de l'identité génétique des cépages locaux, notamment grâce à des vignes en "franc de pied" et des sélections massales provenant de ceps centenaires. Il prône une viticulture respectueuse, exempte d'intrants chimiques, et une vinification qu'il qualifie de nature moderne. Depuis 2015, il partage cette passion avec sa fille cadette, María João.

Située au sud de Porto, à proximité de l'océan Atlantique, la région de Bairrada se distingue par la diversité de ses sols, soit argilo-calcaires, soit sablonneux. Les parcelles emblématiques (Vinha Pan, Vinha Formal, Quinta Ribeirinho et Quinta Moinho) sont exclusivement dédiées aux cépages endémiques tels que le Baga, le Bical, et le Sercialinho. Les vins effervescents, blancs et rouges de Luis Pato sont remarquables et se révèlent superbes avec le temps.

Vinhas Velhas est un assemblage des vieilles vignes, composé de 3 cépages : Bical, Sercial et Sercialinho.

APPELLATION : Bairrada
CÉPAGE : 50% Bical,
25% Sercial, 25% Sercialinho
TERROIR : argilo-calcaires et sableux
RÉGION : Bairrada
ALTITUDE : 50 à 150m
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12,5%

ELEVAGE :
Cuves inox pendant 4 mois
Fûts de chêne de 650L pendant 6 mois

CONSERVATION ET SERVICE :
Capacité de garde : 10 ans
Température de service : 10 -12°C

NOTE PRESSE :
Jamie Goode : 93/100
James Suckling 91/100

NOTE DE DEGUSTATION :
Ce vin, à la robe jaune dorée, offre un nez complexe mêlant poire, pomme, fleurs blanches et une touche d'amande grillée. En bouche, il se révèle frais, tendu, doté de gras et d'une belle amplitude, avec une finale saline, longue et élégante. C'est un vin à la fois gastronomique et expressif, reflet fidèle du style de Luis Pato : précision, respect du terroir et originalité.

ACCORDS :
Fruits de mer, poissons grillés, pâtes à la crème, volailles, cochon de lait rôti

