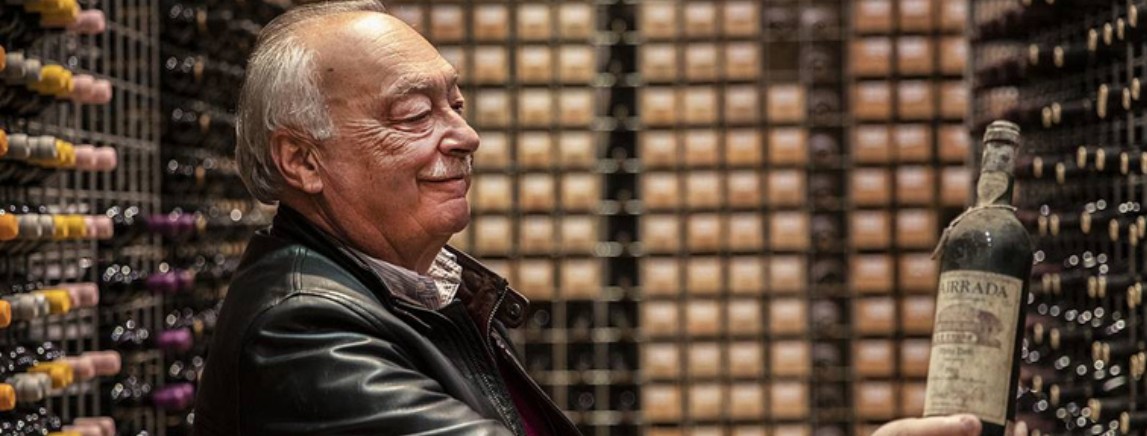




www.luispato.com



Luis Pato

Vinha Formal 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, Maria 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.

Vinha Formal est une parcelle de vieilles vignes de Bical plantées sur un coteau orienté nord-est à Óis do Bairro. Ce vin est considéré comme un classique moderne de la Bairrada, alliant tradition et innovation, et reflétant parfaitement la philosophie de Luis Pato : respect du terroir, précision et caractère.

APPELLATION : Bairrada DOC
CÉPAGE : 100% Bical
TERROIR : Sols argilo-calcaires
RÉGION : Bairrada
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13%

ELEVAGE :

Fermentation et maturation en foudre de 500L pendant 9 mois.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : entre 10 -12°C
Capacité de garde : 10 ans

NOTE DE PRESSE :

Jamie Goode : 95/100

NOTE DE DEGUSTATION :

« Comme un nez complexe de cire et de citron vert ; en bouche, des fruits d'agrumes avec de la prune jaune et de la pêche, et une minéralité intense et ferme avec une acidité vive — un blanc frais, complexe et précis, avec un grand potentiel de garde. »

Jamie Goode, Wine Anorak

ACCORDS :

Noix de Saint-Jacques juste snackées, purée de céleri et émulsion citronnée, Brie de Meaux affiné, servi avec une gelée de coing

