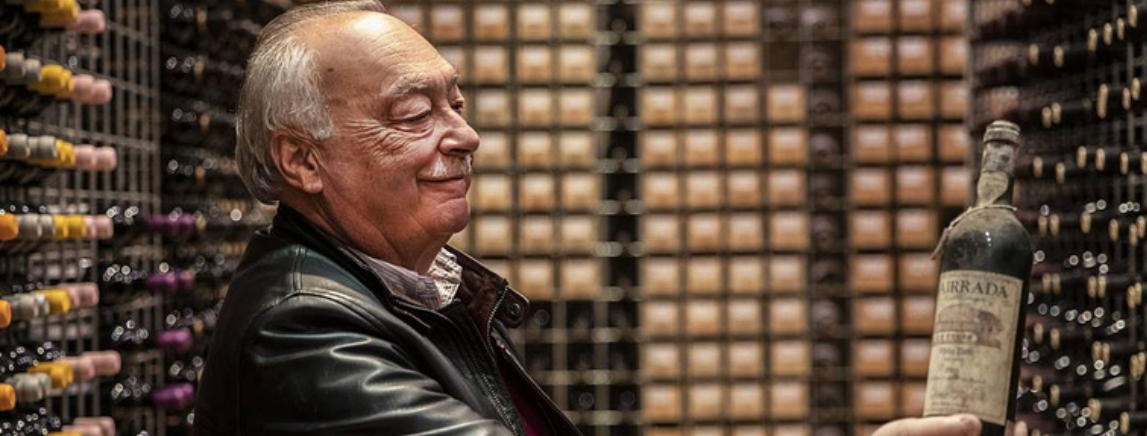




www.luispato.com

Luis Pato

Vinhas Velhas Branco 2024

HISTOIRE :

La famille Pato cultive l'art du vin depuis des générations, et Luis Pato perpétue cette tradition depuis 1980. Surnommé "Mr. Baga", Luis est devenu l'une des figures emblématiques du vignoble portugais. Son travail a profondément enrichi la compréhension des terroirs et des cépages locaux, notamment grâce à des vignes en "franc de pied" et à des sélections massales issues de ceps centenaires. Il défend une viticulture respectueuse, sans intrants chimiques, et une vinification qu'il décrit comme "nature moderne". Depuis 2015, il œuvre aux côtés de sa fille cadette, Maria João.

La région de **Bairrada** est située au sud de Porto, près de l'Atlantique, cette région se distingue par ses sols argilo-calcaires et sablonneux. Les parcelles emblématiques (Vinha Pan, Vinha Formal, Quinta Ribeirinho et Quinta Moinho), sont dédiées aux cépages autochtones : Baga, Bical et Sercialinho. Les vins effervescents, blancs et rouges de Luis Pato sont remarquables et gagnent en profondeur avec le temps.

La cuvée **Vinhas Velhas Branco 2024** est un assemblage de vieilles vignes. C'est un blanc élégant, incisif et ample, qui révèle une belle concentration et une fraîcheur presque saline. Un vin fidèle à l'identité atlantique de la Bairrada.

APPELLATION : Bairrada
CÉPAGES : 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 650 L pendant 6 mois

CONSERVATION ET SERVICE :

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

NOTE PRESSE :

James Suckling : 94/100

NOTE DE DEGUSTATION :

Ce vin, à la robe jaune dorée, offre un nez complexe mêlant poire, fenouil, fleurs blanches et une touche d'amande grillée. En bouche, il se révèle frais, tendu, et gras avec une belle amplitude. Sa finale est 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

