



www.luispato.com

Luis Pato

Vinhas Velhas Tinto 2023

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 Tinto 2023** exprime avec justesse le caractère du Baga issu de vieilles vignes. C'est un rouge vibrant et profond, fidèle à l'identité atlantique de la Bairrada, porté par un millésime frais qui lui confère une structure élancée et de l'énergie.

APPELLATION : Bairrada DOC
CÉPAGE : Baga
TERROIR : Sols argilo-calcaire
RÉGION : Bairrada
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12,5%
ALTITUDE : 50 à 150m
AGE DES VIGNES : 40 ans

ELEVAGE :

Fûts français (neutres) de 650L pendant 18 mois

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 14-16°C
Capacité de garde : 10 ans

NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce vin à la robe rouge rubis, limpide, révèle au nez des arômes de griotte, d'herbes séchées, d'écorce, de poivre, de mine de crayon et de thé noir. En bouche, sa grande acidité lui confère une vivacité et une fraîcheur remarquables, avec des tanins souples et légèrement secs. La finale est nette et agréable. C'est un vin équilibré, encore jeune, qui promet une belle évolution.

ACCORDS :

Canard laqué, échine de porc, gibiers fromages à pâte dure

