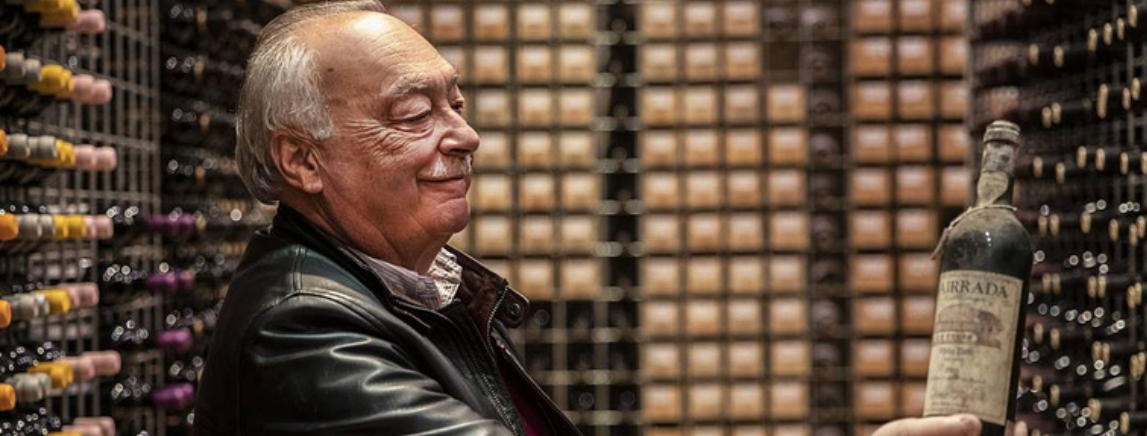




[www.luispato.com](http://www.luispato.com)



# Luis Pato

## Maria Gomes 2025

### 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.

Le cépage "**Maria Gomes**", connu sous le nom de "**Fernão Pires**" dans d'autres régions du Portugal, pousse ici sur des coteaux sablonneux. Ce vin allie énergie, fraîcheur et structure. Il est très apprécié pour son accessibilité et son élégance naturelle.

|                          |                            |
|--------------------------|----------------------------|
| <b>APPELLATION :</b>     | Bairrada                   |
| <b>CÉPAGE :</b>          | Maria Gomes (Fernão Pires) |
| <b>TERROIR :</b>         | Sableux                    |
| <b>RÉGION :</b>          | Bairrada                   |
| <b>ALTITUDE :</b>        | 50 à 150m                  |
| <b>DEGRÉ ALCOLIQUE :</b> | 12,5%                      |

### ELEVAGE :

4 mois en cuves inox sur lies fines afin de préserver la fraîcheur, la pureté aromatique et l'expression du cépage.

### CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 3 ans

Température de service : 10 -12°C



### NOTE DE DEGUSTATION :

Ce vin à la robe pâle révèle un nez expressif d'agrumes, de fruits à chair blanche et de fleurs blanches, souligné par de délicates nuances herbacées. Issu d'un millésime exigeant, il se distingue par une grande fraîcheur et une belle précision aromatique.

La bouche, vive et élancée, offre une texture légère et une acidité marquée qui apportent tension et dynamisme. La finale, nette et rafraîchissante, prolonge l'éclat du fruit et souligne le profil pur et ciselé du Maria Gomes.

### ACCORDS :

Huîtres fines de claire, citron  
Salade de poulpe, persil plat, citron  
Crottin de chèvre frais, pain grillé  
Tartare de bar, citron vert, coriandre

