



www.luispato.com



Luis Pato

Portugal



Luis Pato

Quinta do Ribeirinho Branco 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.

Le Sercialinho est un croisement entre le Sercial et l'Alvarinho. Il produit un vin droit et cristallin d'une très grande pureté. Certainement l'une des plus belles cuvées de Luis Pato.

APPELLATION : Bairrada DOC
CÉPAGE : 100% Sercialinho
TERROIR : Sables
RÉGION : Bairrada
DEGRÉ ALCOLIQUE : 12,5%

ELEVAGE :

Fermentation en cuves inox et en fûts de grand volume, suivie d'un élevage d'environ 6 mois en fûts de 500 litres (chêne ou châtaignier), permettant d'apporter texture et complexité tout en préservant la fraîcheur et la tension du cépage.

CONSERVATION ET SERVICE :

A boire entre 12 - 14°C
Capacité de garde : 10 ans



NOTE DE DEGUSTATION :

Nez réservé et élégant, dévoilant progressivement des notes de pomme verte, de pamplemousse et de fleurs blanches, accompagnées d'une fine trame minérale aux accents légèrement résineux.

La bouche, élancée et nerveuse, s'appuie sur une acidité incisive qui structure un ensemble précis et lumineux. La matière, délicatement texturée, gagne en profondeur sans jamais perdre en tension.

La finale, longue et saline, exprime avec subtilité la minéralité du terroir et le caractère cristallin du cépage.

ACCORDS :

Saint-Jacques crues, huile d'olive, citron
Turbot rôti, beurre blanc citronné
Sushi / sashimi (bar, daurade, thon blanc)
Volaille de Bresse pochée bouillon gingembre et citronnelle