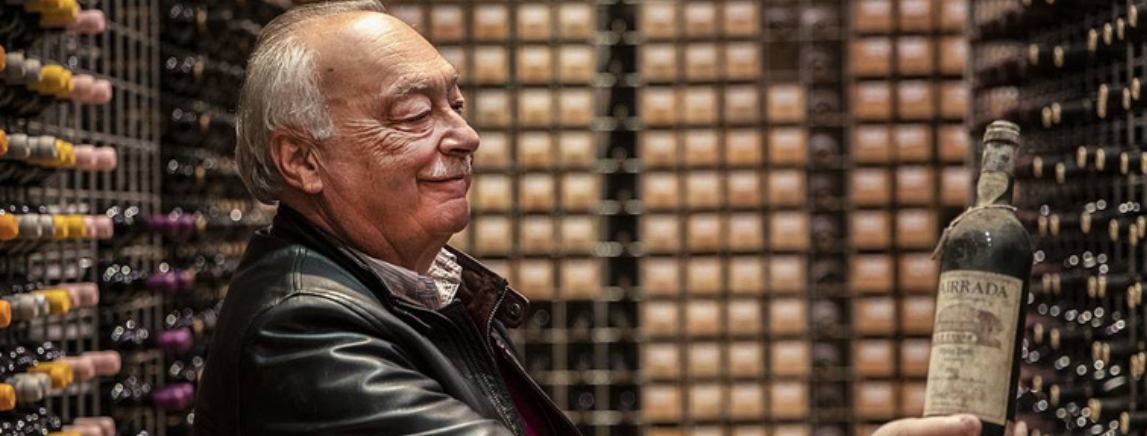




www.luispato.com



Luis Pato

Vinha Formal 2024

HISTOIRE :

La famille Pato cultive l'art du vin depuis des générations, et Luís Pato perpétue cette tradition depuis 1980. Surnommé "Mr. Baga", il est aujourd'hui 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 qualifie de "nature moderne". Depuis 2015, il œuvre aux côtés de sa fille cadette, Maria João.

Située au sud de Porto, à proximité de l'Atlantique, la région de Bairrada se distingue par la diversité de ses sols, mêlant argilo-calcaire et sableux. Luís Pato y met en valeur plusieurs parcelles emblématiques — Vinha Pan, Quinta do Ribeirinho, Quinta Moinho et Vinha Formal — dédiées aux cépages autochtones comme le Baga, le Bical et le Sercialinho. Ses vins, qu'ils soient effervescents, blancs ou rouges, se distinguent par leur précision et leur remarquable potentiel de garde.

Acquise en 1998 pour la qualité exceptionnelle de son Bical, la parcelle Vinha Formal est située à Óis do Bairro, sur un coteau argilo-calcaire orienté nord-est. Elle donne naissance à un grand vin blanc parcellaire, devenu une référence de la Bairrada, alliant tension, complexité et expression pure du terroir.

APPELLATION : Bairrada DOC
CÉPAGE : 100% Bical
TERROIR : Sols argilo-calcaires, Nord-Est
RÉGION : Bairrada, Óis do Bairro
DEGRÉ ALCOLIQUE : 12,5%

ELEVAGE :

Fermentation suivie d'un élevage de 9 mois, à 50 % en œufs béton pour préserver la pureté et la tension du fruit, et à 50 % en fûts de châtaignier portugais de plusieurs vins, apportant structure, complexité et une signature boisée subtile.



NOTE DE DEGUSTATION :

Ce vin à la robe jaune pâle révèle un nez précis et frais, dominé par des notes d'agrumes (citron vert), de fruits à chair blanche et de subtiles nuances végétales et minérales.

La bouche, droite et tendue, s'appuie sur une acidité vive et une texture encore en devenir. L'ensemble évolue vers une finale saline, longue et structurée, fidèle au terroir.

ACCORDS :

Saint-Jacques snackées, purée de céleri
Bar de ligne rôti aux agrumes, fenouil confit,
Brie de Meaux affiné, chutney de coing

