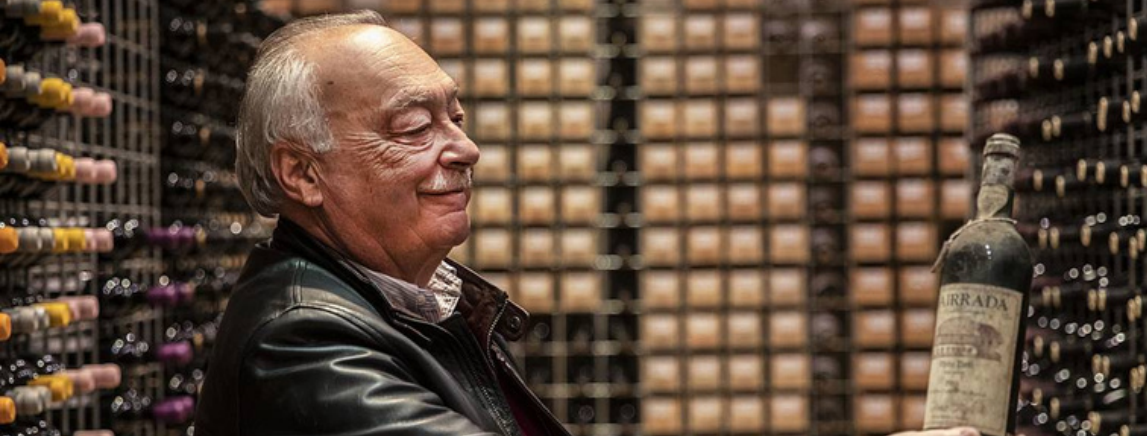




www.luispato.com



Luis Pato

Portugal



Luis Pato Vinha Pan 2021

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.

Vinha Pan est une parcelle exposée sud-est aux sols argilo-calcaires très caillouteux.

APPELLATION : Bairrada DOC
CÉPAGE : 100% Baga
TERROIR : Sols argilo-calcaires, Sud-Est
RÉGION : Bairrada
DEGRÉ ALCOLIQUE : 13%

ELEVAGE :

Élevage de 24 mois en fûts de chêne français de plusieurs vins, complété par un passage en foudre de 2 000 litres, favorisant une évolution lente et une intégration subtile du bois.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : entre 16 - 18°C
Capacité de garde : 15 ans

NOTE DE PRESSE :

Robert Parker : 93/100

NOTES DE DÉGUSTATION :

Ce vin dévoile un nez précis et raffiné marqué par des notes de cerise, d'herbes aromatiques et de subtils accents balsamiques, signature du vignoble.

La bouche, de corps moyen et finement ciselée, s'appuie sur une belle fraîcheur et des tanins élégants au grain délicat. L'ensemble évolue avec équilibre vers une finale longue, sèche et saline, soulignant la profondeur et la minéralité de ce grand terroir.

ACCORDS :

Pigeonneau rôti, jus réduit, betteraves et thym
Leitão à la Bairrada (cochon de lait rôti)
Selle de chevreuil, sauce poivrade, champignons

