

LUÍS PATO

ESPUMANTE VINHA FORMAL

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Espumante

CASTAS

Bical e Touriga Nacional

O VINHO

Para evidenciar o carácter do terroir, surge este vinho de uma vinha chamada Formal. Localizada num pequeno declive virado a Este, em Óis do Bairro, está no coração do mapa dos vinhos brancos da Bairrada, tal como delimitado por António Augusto Aguiar em 1866, na «Memória sobre os Processos de Vinificação». Nesta vinha, a primeira colheita para espumante é feita entre meados e o final de Agosto, para obter elevados níveis de acidez; a segunda colheita é feita duas semanas depois, para a produção de vinho branco.

VINIFICAÇÃO

Fermentação: Pipas usadas de carvalho Allier / 500l + 650l / 1 mês

NOTAS DE PROVA

Mostra força e carácter com bolhas finas e aroma delicado e elegante, notas de frutas frescas (pêra, damasco). Encorpado, sério, com muitas notas de limonada, um espumante gourmet

SERVIR / DESFRUTAR

Carne branca, carne vermelha, peixe, vegetais

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 11,5%



Luís Pato

