

# 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*



BAIRRADA