Luís Pato Casta Baga Вино игристое Луис Пату Каста Бага, розовое брют

Страна: Португалия **Регион:** Байррада

Производитель: Luís Pato

Крепость: 12,5%об. **Сортовой состав:** Бага

Особенность: винифицируют под небольшим давлением в вакуум-прессе до получения

выхода сока не более 60%; классический метод (вторичное брожение в бутылке)

Выдержка: от 3 до 9 месяцев в бутылке на дрожжевом осадке

Цвет: светло-рубиновый

Аромат: интенсивный, раскрывается оттенками спелых садовых ягод, красного яблока

и розы

Вкус: сочный, с яркой кислотностью, деликатными танинами, округлой текстурой, с

нотами красных фруктов и перечными нюансами в послевкусии

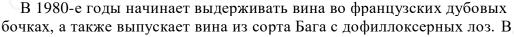
Температура подачи: 8-10°C

Гастрономия: в сочетании с паштетами, белым мясом птицы или нежирной свининой, запеченной телятиной, а также с красной рыбой обжаренной или на гриле



Семья Пату производит вино в Кинта-ду-Рибейринью, по крайней мере, с 18 века. Жоау Пату начал разливать вино со своих виноградников в бутылки в 1970 году, став первым виноделом в регионе Байррада после его демаркации.

Его сын Луис Пату унаследовал нонконформистский и новаторский дух и в 1980 году производит свое первое вино, 100% Бага исключительного качества, которая была высоко оценена.



1990 году впервые участвует в качестве судьи в International Wine Challenge, конкурсе, который он считает школой дегустации и руководством, показывающим ему новые вина и изменчивость вкусов потребителей.

В 1999 году по личному выбору Пату покидает наименование DOC и маркирует свои вина как Regional Beiras.

В 2001 году он собирает свой первый урожай с одного и того же виноградника в конце августа для производства игристого вина, а в конце сентября — для производства более концентрированного красного вина.

В 2008 году он представляет свое первое игристое вино с одного виноградника Vinha Formal из сортов Бикаль и Турига Насиональ. Также производитель выпускает белые, розовые, красные сухие и натурально-сладкие вина.

