

www.winestore.com.br



Filipa Pato (Beiras) Ensaio Tinto (Portugal)

Envelhecimento: Barrica de Madeira

Região Produtora: Bairrada e Dão

Volume: 750ml

Safra: 2005

Uva: Touriga Nacional 30%, Jaen 35% e Baga 35%

Graduação Alcoólica: 13%

Viticultura/Vinificação: Provenientes de três castas portuguesas com origem em duas sub-regiões das Beiras. Touriga Nacional e Jaen de vinha de Vila Nova de Tazem e Baga de vinhas velhas da Bairrada. Vinhedo: Touriga Nacional e Jaen de solo granítico e Baga de argilo-calcário. Vinificação: colheita manual. Fermentação com temperatura controlada abaixo dos 28°C com extracção suave dos taninos com pisador pneumático. Afinamento: 9 meses em pipas de 650 ltrs de carvalho Allier, novo e usado, durante um período de 6 meses. Capacidade de envelhecimento de 8 anos.

www.casaflora.com.br



Filipa Pato FP Ensaio Tinto

- Uva: Baga, Touriga Nacional, Jaen
- Região: Beiras
- Tipo: Tinto
- Teor alcoólico: 13%

• Degustação: Cor amora com contornos violeta. Aroma de violeta e pinheiro dado pela Touriga Nacional e frutos silvestres dado pela Baga e Jaen. Une a estrutura característica da casta baga com a elegância da Touriga Nacional e Jaen.

• Acompanhamento: Frango, pizza, pasta e churrasco.

Bacalhau à Gomes de Sá. Com a Turma do Morro, Porto Alegre em 17/10/2008.

www.winestore.com.br

Filipa Pato (Beiras) Ensaio Tinto (Portugal)

DEGUSTAÇÃO

Cor: amora com contornos violeta. Aromas: Violeta e pinheiro dado pela Touriga Nacional e frutos silvestres dado pela Baga e Jaen. Sabor: Une a estrutura característica da casta Baga com a elegância da Touriga Nacional e Jaen. Temperatura: entre 16-18 ° C.

ACOMPANHAMENTO

Acompanha carnes vermelhas (churrasco), frango no forno, peito de pato grelhado, aves em geral, pizza, massas com molhos fortes, etc.

PRÊMIOS

Filipa Pato Ensaio Tinto 2007

**Filipa Pato, Ensaio 2007 Vinho Regional Beiras
Julia Harding MW (Jancis Robinson - May 6, 2008)
Portugal's hugely distinctive whites**

17 Drink 2008-10

A 50/50 blend of Bical and Arinto, half fermented in oak hogsheads (500-600l). Just bottled. Rich and creamy with citrus purity. Concentrated yet very fresh with a very slight grainy texture or grip from the Arinto, which has had some pre-fermentation skin contact. (JH)

DESTAQUES

Filipa Pato Ensaio Tinto 2005

Revista Prazeres da mesa – Abril/2008

A Bairrada Renasce

Uma das mais tradicionais regiões portuguesas, parece ter acertado a mão e faz vinhos cada vez melhores

A região portuguesa da Bairrada vive um dilema. Ao mesmo tempo que vê seus vinhos melhorar a qualidade e conquistar o respeito dos conhecedores, não consegue fazer disso uma ação de marketing capaz de aumentar as vendas e brigar de igual para igual com os consagrados Douro e Alentejo. Para conferir como está o atual nível de seus tintos, selecionados

e compramos 12 vinhos da Bairrada e de sua vizinha Beiras, onde atua o enólogo Luiz Pato. A criatividade dos vinhateiros foi, no decorrer dos anos, superando os empecilhos e os vinhos foram ganhando qualidade. Para ficar em um único exemplo, vale citar a jovem e talentosa Filipa Pato, que faz um de seus vinhos com uvas provenientes da Bairrada e do Dão. A Uva tinta que brilha na Bairrada é a Baga, uma variedade difícil de ser domada, por sua rusticidade, alta acidez e taninos nervosos. Mas quando vinificada com paciência e sabedoria, resulta em vinhos instigantes e longevos. É o que você vai poder conferir ao escolher, para sua próxima degustação, um dos melhores vinhos aqui provados.

Filipa Pato Ensaio Tinto 2005

Esse vinho de Beiras é uma interessante mistura de uvas provenientes de vinhedos localizados na Bairrada e no Dão. Um instigante corte de Jaen, Baga e Tinta Roriz. Rubi concentrado, aromas florais e de fruta escura madura e notas de café. Na boca, é encorpado, potente e com longo final. 14% de álcool.

BEST BUY – Ótimo 89 pontos

Ensaio Tinto 2005

Revista Wine Style nº13 ano 2007 - Notícias do vinho

Uma das estrelas da nova geração de enólogos portugueses, Filipa Pato veio ao Brasil promover seus vinhos. A simpática enóloga é filha do conhecido Luís Pato, um dos mais respeitados produtores portugueses. Mas tanto ela como os vinhos que produz têm personalidade própria, o que ficou claro nas diversas degustações de que participou. Filipa só trabalha com castas autóctones de Portugal e diz que "prefere investir na vinha do que na adega".

O ENSAIOS FP tinto 2005, corte de Touriga Nacional (45%), Alfrocheiro Preto (40%) e Baga (15%), é o gostoso e fácil de tomar (é o vinho que ela usa pra "conquistar os amigos que não são conhecedores de vinho") e oferece ótima relação preço/qualidade (em torno de R\$40,00 a garrafa).

Filipa Pato Ensaio Tinto 2005

Revista Gula (Agosto) - Edição Especial: Guia de Vinhos 2007

A maior degustação anual do Brasil

"As estrelas de Portugal"

Tintos de R\$35,0 a R\$90,00

BC – Boa Compra. Adequado e distinto em sua faixa

Filipa Pato Ensaio Tinto 2005

Revista Vinhos (Portugal) Setembro/2006 - Coluna Pannel de Prova

Tintos das Beiras – A duas velocidades

Extensa região que vai desde o mar à serra, a região chamada Beiras é um puzzle no país vinícola, com todos os tipos de clima, de terrenos, de castas. Se a sua unidades sempre fez pouco sentido, com as novas regras da DOC Bairrada, foi sangrada de alguns de seus melhores representantes. Zona de contrastes em estilos, em preço, em qualidade, é uma região a duas velocidades. A prova foi muito heterogênea, com muitos vinhos de qualidade francamente inferior, e outros à altura do melhor que a designação pode produzir. Filipa Pato com as suas experiências mais uma vez em bom destaque. Este FP Ensaio Tinto 2005 de Baga, Touriga Nacional e Alfrocheiro Preto, provenientes de vinhas da Bairrada e do Dão. Uma combinação muito tradicional nos antigos garrafeiras locais, que Filipa faz reviver num vinho potente e elegante.

Cor rubi muito jovem. Aroma elegante e complexo com fruto muito maduro, floral, achocolatado, com amoras e ameixas maduras. Na boca é muito encorpado e aveludado, potente, com taninos finos e maduros, tem final longo. Muito equilibrado, rico e elegante. Tem PRÊMIO DA REVISTA VINHOS como Melhor Compra em 2006.

Filipa Pato Ensaio Tinto 2005

Revista WineStyle – out/2006

Filipa Pato – A sensibilidade acima da química.

Filipa Pato realizou o sonho de visitar o Brasil. "E a realidade é melhor", diz ela, que esteve no

Brasil para o lançamento dos vinhos na ABS- SP (Associação Brasileira de Sommeliers – SP), com grande sucesso, diga-se de passagem, sua compacta linha de produtos. O Ensaio F.P. branco 2005 é fresco e equilibrado, qualidades presentes no ensaio F.P. tinto 2005, um tinto delicado, ótimo para gastronomia.

Filipa Pato Ensaio Tinto 2005

Revista Menu jan/2007 - Vinho Comida & Cia

Vinho no Verão

Tomar vinho no verão é uma heresia, uma loucura? A resposta é não. Podemos sim “curtir” o nosso vinho neste período, basta seguir algumas regras de serviço. Os vinhos de verão devem ser leves e festivos, harmonizando com as comidinhas mais leves e o astral da estação.

Este vinho branco tem cor amarelo-cítrico, possui aromas minerais com notas de lima, características da casta Arinto, e certa cremosidade dada pela Bical. É um vinho elegante e encorpado, com uma boa acidez, densidade e estrutura, características de um grande branco das grandes regiões de solo calcário. Acompanha saladas frias, ostras, peixes grelhados ou no frono, caldeirada de peixe, moqueca e casquinha de siri. Servir entre 10°C e 12°C.

Filipa Pato Ensaio Tinto 2005

Site: Basilico 20/09/2006 Dama de Beiras - Filipa Pato, estréia seus vinhos no Brasil

Jovem empreendedora, a enóloga filha do célebre produtor da Bairrada Luis Pato, entrou definitivamente para o mundo dos vinhos há 5 anos, depois de passar por algumas regiões vitivinícolas do mundo.

Estabeleceu-se na região de Beiras e começou a produzir vinhos com uvas da Bairrada e do Dão, que carregam seu nome. Interveio na administração da área cultivada de seus fornecedores, pesquisou o solo e decidiu qualificar seus vinhos do Dão pelo tipo de solo. “Vinifico meu vinho do Dão na Bairrada, e por isso, não posso chamá-lo de Dão. Diferencio então, meus vinhos pelo tipo de solo”. Diz ela.

Formada em Engenharia Química, Filipa vê um bom vinho como o fruto tecnológico dos novos tempos. Mas, sem perder a tradição. Seus 5 rótulos, são elaborados com a partir das castas portuguesas e, também ressuscitou antigos lagares de pedra, abandonados há gerações. Após a conclusão de sua faculdade, decidiu então, fazer algo na prática, viajou a trabalho para Bordeaux, Argentina e Austrália. Quando voltou decidiu elaborar os próprios vinhos. E ela os define da seguinte maneira : “ São vinhos complexos, com capacidade de envelhecimento, mas que estão mais próximos do público jovem, ou seja, frutados mas com complexidade”

Ensaio FP branco 2005

Feitos com 50% Arinto e 50% Bical. Fermentado metade em carvalho Allier e 50% em cuba de inox.

Filipa Pato Ensaio Tinto 2005

Revista Gula – nº 167 Setembro 2006 - Filha de pato

Integrante da nova geração de vinhateiros portugueses, a talentosa Filipa, filha de Luis Pato, combina lições aprendidas no Velho e Novo Mundo para fazer excelentes vinhos.

O que dizer de Filipa? Desde 2001, a jovem vinhateira se dedica à elaboração de tintos e brancos nas regiões de Bairrada e Beiras. Filipa não gosta de madeira nova. Só utiliza o carvalho francês de segundo uso, que a seu ver potencializa a fruta dos vinhos. Em recente visita ao Brasil ela apresentou seus quatro vinhos durante um almoço exclusivo. Em entrevista ela resume sua filosofia como enóloga: “Basicamente, é não importar uvas de outras regiões. Estou determinada a elaborar sempre vinhos que retratem o lugar onde foram produzidos, com uvas locais”. Ainda questionada sobre a diferença entre os vinhos de Filipa e os de Luis Pato : “Ele procura a concentração. Eu busco a elegância”.

Filipa Pato Ensaio Tinto 2005

Degustação Vinhos de Filipa Pato – ABS-SP 02/08/2006

Vinho nº 2 - ENSAIOS FILIPA PATO BRANCO NOTA: 85,21

Visual: Cor palha-claro verdeal, límpido e de média intensidade.

Olfativo: Aromas cítricos, com toques florais e um fundo mineral de boa intensidade.

Gustativo: Corpo médio, acidez bastante discreta e persistência aromática sem expansão. Bem equilibrado, apresenta-se pronto para consumo.

Filipa Pato Ensaios Tinto 2005

Jornal O Estado do Paraná 20/08/2006 Adeus ao Ninho

Por muito tempo sob as asas do pai, Luis Pato, um dos maiores e respeitados vinicultores portugueses, Filipa Pato alçou vôo solo. E segue a tradição da família. Seus vinhos são contemporâneos, sem abdicar da identidade e do caráter regional. Já chegaram, com grande sucesso, às taças francesas, inglesas e norte-americanas.

Um bom vinho na opinião de Filipa, sempre exibirá harmonia entre seus principais elementos – acidez, álcool e taninos. Em vez de se ligar a detalhes, procura, por isso, focar o conjunto, que deve ser equilibrado e elegante. “Também é fundamental que cada vinho seja a melhor expressão de seu vinhedo e da safra”. Usa com sutileza as barricas de carvalho e nunca faz acréscimos de açúcar ou ácidos ao mostro para compensar deficiências que em alguns anos, as alterações climáticas podem provocar.

Filipa Pato Ensaios Tinto 2005

Jornal Gazeta Mercantil 08/2006 Os vinhos portugueses de Filipa Pato

Filipa, 29 anos, criou uma linha de produtos sob a denominação Ensaios FP e é considerada hoje um jovem nome de destaque entre os produtores da Baixada e do Dão.

Filipa que já coloca seus vinhos em vários países europeus, diz que a demora para que seus vinhos chegassem ao Brasil foi em certa parte fruto de sua própria preocupação em só alargar seus mercados quando já estivesse mais estabelecida. “Quis chegar com a safra 2005”, diz.

Filipa Pato Ensaios Tinto 2005

Revista Única (Portugal) - Sessão Apetites 01/07/2006 Filipa Pato – Enóloga

Filipa Pato, uma das enólogas da nova geração que mais tem dado o que falar. Filha de um conhecido produtor bairradino, teve a sorte de nascer no meio, mas conseguiu trilhar seu próprio caminho, criando um estilo de vinhos modernos e apelativos, que rapidamente conquistaram o paladar dos consumidores. Aliar técnicas inovadoras e algumas práticas tradicionais na vinha e na adegas, que espelhem o caráter local, é a sua filosofia.

Filipa Pato Ensaios Tinto 2004

Revista WineStyle – out/2006

Filipa Pato – A sensibilidade acima da química.

Filipa Pato realizou o sonho de visitar o Brasil. “E a realidade é melhor”, diz ela, que esteve no Brasil para o lançamento dos vinhos na ABS- SP (Associação Brasileira de Sommeliers – SP), com grande sucesso, diga-se de passagem, sua compacta linha de produtos. O Ensaios F.P. branco 2005 é fresco e equilibrado, qualidades presentes no ensaios F.P. tinto 2005, um tinto delicado, ótimo para gastronomia.