

# PATO D'OIRO

## 2010

**Tipo** | Tinto

**Produtores** | Luís Pato & José Bento dos Santos

**Regiões** | Bairrada & Lisboa

**Castas** | 45% Baga (L.Pato)  
45% Tinta Roriz e 10% Syrah (JBS)

**Estágio** | *Baga*: 12 meses em pipos novos e usados de carvalho Allier  
*Tinta Roriz e Syrah*: 14 meses em barricas de carvalho francês (Radoux, Seguin Moreau e Taransaud), das quais 35% novas

**Gradação** | 14% vol.

**Produção** | 1662 garrafas de 0,75 L  
50 garrafas de 1,5 L  
25 garrafas de 3 L

**PVP Ref.** | 30€

**Solo & Clima** |

**Vinha Barrosa** (Bairrada)

\_Solo : argilo-calcário

\_Clima : influência atlântica

*Vinha velha com mais de 90 anos, sita na freguesia de Aguium, rodeada por uma floresta de pinheiros onde também existem alguns eucaliptos que dão ao vinho uma complexidade complementar daquela que a idade das vinhas já lhe confere.*

**Quinta do Monte d'Oiro** (Lisboa)

\_Solo : argilo-calcário, originário do período Jurássico Superior (mesozóico), assente sobre uma camada impermeável de greda.

\_Clima : de características mediterrânicas esbatidas pela proximidade atlântica; microclima ameno e favorável a maturações lentas e completas; vento soprando em permanência.

*A Tinta Roriz provém da parcela 4 e o Syrah da parcela 7.*

A amizade que une Luís Pato e José Bento dos Santos remonta ao tempo em que eram colegas de curso no Instituto Superior Técnico, em Lisboa. E, apesar de serem bons colegas de carteira, nem nos temíveis exames de Cálculo Infinitesimal ou Química Inorgânica lhes passou pela cabeça copiar. Antes, aprenderam a admirar-se e respeitar-se nas suas diferenças.

Esta independência está bem patente nos vinhos que produzem. Luís Pato é hoje o produtor referência nas Beiras e Bento dos Santos em Lisboa. Luís Pato vive apaixonado pela sua Baga, mas admira profundamente a Touriga Nacional do seu amigo. Bento dos Santos trata como ninguém a casta Syrah e ainda hoje se surpreende com a Baga do ex-colega.

Décadas depois, voltam a juntar-se. Não numa sala de aulas, mas num vinho que é uma lição. Um vinho em que Luís Pato contribui com a Baga da sua Vinha Barrosa e Bento dos Santos não com a Touriga Nacional mas sim com a inesperada Tinta Roriz, que veio revelar uma ligação muito interessante com a Baga. Um toque de Syrah no final veio ainda arredondar e aperfeiçoar o conjunto.

Um vinho único, emocional, que simboliza uma grande amizade e só poderia ter sido feito no melhor laboratório: a mesa, em momentos de raro prazer enogastronómico.



# PATO D'OIRO

## 2010

### BIFE DE CHAMBÃO

(receita de José Bento dos Santos, provada e aprovada por Luís Pato)

#### Ingredientes

1 peça de carne de chambão atada (cerca de 800 g a 1 kg)  
Dentes de alho (cerca de 10)  
1 ramo de tomilho  
1 copo de vinho branco - de preferência "Vinhas Velhas" (Luís Pato) ou "Lybra" (Quinta do Monte d'Oiro) ©  
150 g de aipo  
200 g de alho francês  
2 cebolas médias  
2 cenouras descascadas  
Azeite q.b.  
Manteiga q.b.

#### Preparação

Atar o chambão com fio de cozinha (para manter a forma) e selá-lo em toda a volta, numa frigideira em lume bem quente, com azeite, 3 dentes de alho (com casca e inteiros, ligeiramente esmagados) e o tomilho. Retirar a carne e aproveitar os sucos que ficaram na frigideira juntando o vinho branco para os dissolver ('déglacer') e deixar evaporar um pouco.

Num tabuleiro de ir ao forno, colocar os legumes (alho francês, cebolas, cenouras e aipo) descascados e cortados em troços. Colocar a carne por cima e regar com o molho formado na frigideira, juntando também os restantes alhos descascados e o tomilho. Levar ao forno a 200 °C durante 10 min. Baixar a temperatura do forno para 170 °C e continuar a cozedura por mais 20 a 30 min. Retirar do forno e deixar arrefecer um pouco.

Cortar a carne em fatias finas e passá-las numa frigideira por azeite, uma noz de manteiga e alho laminado.

Servir os 'bifes' de imediato, acompanhando com batatas fritas caseiras, um bom pão (para molhar no molho...) e um (ou mais!) copo(s) de "Pato d'Oiro 2010".

Bom proveito!

