



## Niepoort Drink Me Nat Cool Branco 2017

Le Nat Cool est naturellement "cool et funky". Il représente un concept innovateur lancé par Niepoort, où divers producteurs se sont unis pour créer des vins légers et faciles à boire. Dans la région Vinho Verde, nous avons produit un vin qui est typique de la région et qui rappelle les vins troubles d'autrefois qui étaient mis en bouteilles avec un peu de sucre résiduel et ses lies fines, afin qu'il puisse fermenter une deuxième fois en bouteille. Bienvenue à l'univers Nat Cool !

### VINIFICATION

Les raisins proviennent majoritairement des sous-régions d'Amarante et Lousada. Nous avons employé l'ancienne méthode de vinification en incluant quelques grammes de sucre pour une deuxième fermentation en bouteille. Le vin a également fait sa fermentation malolactique en bouteille.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Légèrement trouble, ce vin blanc a beaucoup de personnalité: il est frais, plein de vitalité et d'arômes citronnés et végétaux. La bouche est simple et directe, avec une acidité élevée et une légère mousse menant à une finale saline, cristalline et rafraîchissante. L'idéal serait de le déguster en gobelet malga traditionnel sur des "petiscos": des apéritifs Portugais traditionnels.

### INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A RÉGION Verdes TYPE DE SOL Granitiques

VIGNOBLES Amarante & Lousada ÂGE DE VIGNES 25-30 anos

CÉPAGES Azal, Arinto, Avesso, Trajadura et Loureiro CONDUITE DES VIGNOBLES Royat

ALTITUDE AU-DESSUS DU NIVEAU DE LA MER 100-150 PÉRIODE DE VENDANGE Septembre

MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE En bouteille FERMENTATION En acier inoxydable et en bouteille

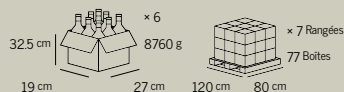
MISE EN BOUTEILLE Juin 2018 ÉLEVAGE 6 mois en acier inoxydable EXTRAIT SEC (G/DM<sup>3</sup>) 17.7 ALCOOL (%) 11.4

PH 3.06 ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 7.3 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0.33 SO<sub>2</sub> LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM<sup>3</sup>) 13

SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 46 MASSE VOLUMIQUE (G/CM<sup>3</sup>) 0.99 PRODUCTION 8233 Bouteilles ALLERGÈNES Sulfités

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Des apéritifs "petiscos" tels que les pataniscas et pastéis de bacalhau (des beignets de cabillaud) et des saucissons.

BOÎTE



PALETTE