



# Niepoort Drink Me Nat Cool Branco 2018

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

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.

## 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 et Lousada

ÂGE DE VIGNES 25-30 ans 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 bouteilles FERMENTATION En acier inoxydable et en bouteille

MISE EN BOUTEILLE Août 2019 ÉLEVAGE 11 mois en acier inoxydable EXTRAIT SEC (G/DM<sup>3</sup>) 18,3

SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 1,5 ALCOOL (%) 11,4 PH 3,22 ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 5,7 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0,45

SO<sub>2</sub> LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM<sup>3</sup>) 9 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 72 MASSE VOLUMIQUE (G/CM<sup>3</sup>) 0,99

PRODUCTION 25488 Bouteilles ALLERGÈNES Sulfites

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

FIT POUR LES VÉGÉTALIENS & VÉGÉTARIENS oui

BOUTEILLE



BOÎTE



PALETTE

