



Niepoort Drink Me Nat Cool Branco 2019

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

Le Natcool branco 2019 offre une robe jaune avec des reflets verts et une turbidité qui provient de sa fermentation en bouteille. Ses sédiments sont tout à fait naturels et nous vous conseillons d’agiter la bouteille avant de la déboucher afin que les composantes se mélangent en offrant une expérience sensorielle optimale. Le bouquet rappelle les vins du passé avec son caractère légèrement réductif, très fruité et citronné alors qu’en bouche, il révèle une précision plus moderne, un bel équilibre, une acidité élevée et une légère effervescence : c’est un vin alléchant, salin et rafraîchissant. Idéal comme apéritif mais aussi comme accord pour des plats légers et des amuse-bouches.

INFORMATIONS TECHNIQUES

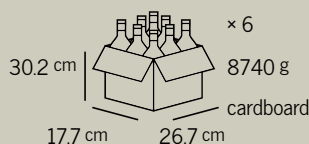
PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A RÉGION Verdes TYPE DE VIN Blanc TYPE DE SOL Granitiques
VIGNOBLES Amarante et Lousada ÂGE DE VIGNES 25-30 ans CÉPAGES Azal, Arinto, Avesso, Trajadura et Loureiro
CONDUITE DES VIGNOBLES Royat ALTITUDE (M) 100-150 PÉRIODE DE VENDANGE Septembre
MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE En Bouteille FERMENTATION En acier inoxydable et en bouteille
MISE EN BOUTEILLE Août 2020 ÉLEVAGE 11 mois en acier inoxydable et en bouteille ALCOOL (%) 12 PH 3,3
ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 5,3 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0,4 SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 16
SO₂ TOTAL (MG/DM³) 47 PRODUCTION 25000 Bouteilles (1l) 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

