



Niepoort Drink Me Nat Cool Branco 2022

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 de sous-région de 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

Ce vin blanc a été vinifié selon une approche d'intervention minimale et est naturellement trouble dû à sa fermentation en bouteille. Il a été intentionnellement mis en bouteilles sans clarification : sa robe est dotée d'une couleur jaune citron avec des reflets verts. Le bouquet nous fait penser aux vins qui se faisaient autrefois dans la région de Vinho Verde, avec des arômes de levures, de citron, de pêche et d'herbes. En bouche, il offre une excellente acidité, une légère mousse qui lui prête du dynamisme ainsi que des notes salines à la finale. C'est un vin intentionnellement simple : agitez la bouteille avant de l'ouvrir et servez-le avec des amuse-bouches portugais traditionnels !

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort RÉGION Vinhos Verdes TYPE DE VIN Blanc TYPE DE SOL Granitique VIGNOBLES 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 bouteilles

FERMENTATION En acier inoxydable MISE EN BOUTEILLE Février 2023 ÉLEVAGE 3 mois en acier inoxydable

EXTRAIT SEC (G/DM³) 20.3 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 0.6 ALCOOL (%) 11 PH 3.35 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 6.14

ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.39 SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 8 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 68

MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 0.992 PRODUCTION 40000 Bouteilles (iL) ALLERGÈNES Sulftes

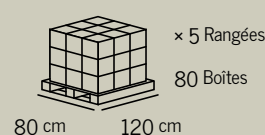
SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Des apéritifs "petiscos" tels que les pataniscas et pastéis de bacalhau (des beignets de cabillaud) et des saucissons.

FIT POUR LES VÉGÉTALIENS & VÉGÉTARIENS oui DERNIÈRE MISE À JOUR 2023-05-05

BOUTEILLE

BOÎTE

PALETTE



COMPETE
2020

PORTUGAL
2020

UNÃO EUROPEIA
Fundo Europeu de
Desenvolvimento Regional