



## Niepoort Drink Me Nat Cool 2016

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 du Bairrada, nous avons vinifié le Drink Me, le premier Nat Cool, où nous avons tenté de faire ressortir un côté différent et élégant du cépage Baga. Un vin incroyablement léger et accessible qui vous invite à le boire. Bienvenue à l'univers Nat Cool!

### VINIFICATION

L'année viticole 2016 a été marquée par un hiver relativement sec et tempéré, avec plus d'averses en avril et en mai ; un travail rigoureux était donc nécessaire au niveau des vignobles. Les mois suivants nous ont donné des températures élevées qui ont conduit à une maturité équilibrée du fruit. Nous avons commencé à vérifier la maturité des raisins en début août où nous avons constaté un retard de maturité. La récolte a eu lieu plus tard par rapport à l'année précédente : elle a débuté le 6 septembre et a pris fin le 28 septembre, avec une diminution des rendements d'environ 30-35 %.

Le Nat Cool 2016 provient de plusieurs vieilles parcelles et a été vinifié en cuves en acier inoxydable pendant 5 semaines, avec une macération carbonique. Après avoir fait sa fermentation malolactique et son élevage dans ces mêmes cuves en acier inoxydable, le vin a été mis en bouteilles non filtré.

### NOTES DE DÉGUSTATION

L'année viticole 2016 a été marquée par un hiver relativement sec et tempéré, avec plus d'averses en avril et en mai ; un travail rigoureux était donc nécessaire au niveau des vignobles. Les mois suivants nous ont donné des températures élevées qui ont conduit à une maturité équilibrée du fruit. Nous avons commencé à vérifier la maturité des raisins en début août où nous avons constaté un retard de maturité. La récolte a eu lieu plus tard par rapport à l'année précédente : elle a débuté le 6 septembre et a pris fin le 28 septembre, avec une diminution des rendements d'environ 30-35 %.

D'une couleur assez claire, cette édition du vin est délicatement fruitée, fraîche et joliment expressive. Le caractère individuel du cépage de Baga et la typicité de la région du Bairrada y sont bien présents, avec des fruits rouges, quelques épices et un arrière-fond minéral qui rappelle les sols calcaires et le climat atlantique distinct. Frais, précis et profondément séducteur, c'est un vin qui a un pas léger et est facile à boire : il vous invite à en prendre un deuxième verre ! Il s'accorde à un grand nombre de mets - tout ce qu'il faut pour un accord réussi c'est une table et des amis. Servir refroidi. Un plaisir pur et naturellement cool !

### INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort Vinhos SA RÉGION Bairrada TYPE DE SOL Argilo-calcaires VIGNOBLES Calcareous clay

ÂGE DE VIGNES dans 80 et 100 ans CÉPAGES Baga PIEDS DE VIGNE PAR HA 2500 CONDUITE DES VIGNOBLES Guyot

ALTITUDE AU-DESSUS DU NIVEAU DE LA MER Au niveau de la mer PÉRIODE DE VENDANGE septembre MODE DE VENDANGE manuelle

MALOLACTIQUE En cuves en acier inoxydable FERMENTATION En cuves en acier inoxydable, avec macération carbonique

MISE EN BOUTEILLE Juin 2017 ÉLEVAGE En cuves en acier inoxydable SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 1,5 ALCOOL (‰) 12

ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 5,3 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0,61 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 54 PRODUCTION 6.000

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Ce vin s'accorde merveilleusement avec des plats légers et simples ainsi qu'avec des mets réconfortants.

BOUTEILLE



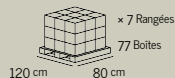
5603977001626

BOÎTE



19,5 cm  
26,5 cm  
× 6  
8980 g  
cardboard

PALETTE



× 7 Rangées  
77 Boîtes  
120 cm  
80 cm