



## Niepoort Drink Me Nat Cool 2021

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 2021 a été marquée par des averses imprévues qui ont compliqué la lutte contre les maladies. Néanmoins, nous avons pu maintenir le bon état sanitaire de nos vignes.

Il y a eu quelques pics de chaleur au printemps, ce qui a fait avancer la maturation des baies et donc leur récolte.

Les vendanges ont démarré avec les vins blancs, le 26 août, et ont pris fin avec les rouges, le 26 septembre.

Il s'agit d'un bon millésime caractérisé par une acidité équilibrée, des couleurs intenses et des teneurs en alcool moins élevée par rapport à celles de l'année précédente. Les vins de Quinta de Baixo du millésime 2021 se présentent frais et très élégants.

Le fruit du NAT COOL 2021 provient de plusieurs vieilles parcelles. Le vin a été vinifié en cuves d'acier inoxydable où il a fermenté pendant 5 semaines. La fermentation malolactique et l'élevage ont également eu lieu dans ces cuves d'acier inoxydable. Le vin a été mis en bouteilles sans filtration.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Dans sa robe claire et vivace, ce vin offre un bouquet qui révèle joliment le caractère du cépage Baga et de la région du Bairrada : frais, floral, avec des notes d'herbes aromatiques et de fruits rouges. En bouche, il est rond mais aussi léger et rafraîchissant. La finale est presque piquante et dotée d'une légère astringence qui lui confère encore plus de personnalité. C'est un vin simple, idéal pour maintes occasions.

Servir rafraîchi et naturellement cool !

### INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort(Vinhos)S.A RÉGION Bairrada TYPE DE VIN Rouge TYPE DE SOL Argilo-calcaires

ÂGE DE VIGNES 40 ans et plus de 100 ans CÉPAGES Baga PIEDS DE VIGNE PAR HA 2500 CONDUITE DES VIGNOBLES Guyot

ALTITUDE (M) 80-100 PÉRIODE DE VENDANGE Août et Septembre MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE En cuve inox

FERMENTATION En cuve inox MISE EN BOUTEILLE Mars 2022 ÉLEVAGE 6 mois en cuve inox EXTRAIT SEC (G/DM<sup>3</sup>) 21.4

SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 0.3 ALCOOL (°) 11 PH 3.51 ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 5.08 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0.44

SO<sub>2</sub> LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM<sup>3</sup>) 40 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 72 MASSE VOLUMIQUE (G/CM<sup>3</sup>) 0.992

PRODUCTION 75000 Bouteilles ALLERGÈNES Sulfités

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

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

BOUTEILLE

BÔITE

PALETTE

