



Niepoort Drink Me Nat Cool Branco 2017

Nat Cool, naturalmente “cool and funky”, é um conceito inovador criado pela Niepoort, um movimento de união entre diversos produtores com o objetivo de criar vinhos leves e fáceis de beber. Na região dos Vinhos Verdes criámos um vinho muito típico da região, relembrando os vinhos “turvos” de antigamente, que eram engarrafados muito cedo ainda com algum açúcar residual e na presença das borras finas, para refermentar em garrafa e originar gás carbónico. Bemvindo ao universo NAT COOL!

VINIFICAÇÃO

As uvas do Nat Cool são na sua grande maioria provenientes da sub-região de Amarante e Lousada. A vinificação foi feita à moda antiga, deixando os últimos gramas de açúcar fermentarem em garrafa, com as borras finas. A fermentação maloláctica ocorre igualmente em garrafa.

NOTAS DE PROVA

Ligeiramente turvo na cor, é um branco com muita personalidade, fresco e vibrante nas notas citrinas e vegetais. Descomplicado e direto, com elevada acidez e um ligeiro gás que lhe dá vida e alegria na prova de boca. Final austero, salgado e cristalino, oferece um final de boca limpo e refrescante. Perfeito se bebido em malga tradicional acompanhado com petiscos tradicionais portugueses.

Puro prazer!
Naturalmente Cool!

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR	Niepoort (Vinhos) S.A	REGIÃO	Verdes	TIPO DE VINHO	Branco	TIPO DE SOLO	Granito		
VINHAS	Amarante & Lousada	IDADE DAS CEPAS	25-30 Anos	CASTAS	Azal, Arinto, Avesso, Trajadura e Loureiro				
CONDUÇÃO DAS VINHAS	Cordão Royat	ALTITUDE (M)	100-150	PERÍODO DE VINDIMA	Setembro				
FORMA DE VINDIMA	Manual	MALOLÁCTICA	Sim, em garrafa	FERMENTAÇÃO	Em inox	ENGARRAFADO	Junho 2018		
ESTÁGIO	6 meses em Inox	EXTRACTO SECO (G/DM ³)	17.7	ÁLCOOL (%)	11.4	PH	3.06	ACIDEZ TOTAL (G/DM ³)	7.3
		ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM ³)	0.33	SO ₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM ³)	13	SO ₂ TOTAL (MG/DM ³)	46		
		MASSA VOLÚMICA (G/CM ³)	0.99	PRODUÇÃO	8233 garrafas	ALERGÉNIOS	Sulfitos		
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO	Petiscos tais como - Pataniscas, pastéis de bacalhau, enchidos, etc.								

ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO 2023-05-05

CAIXA



32.5 cm

19 cm



× 6

8760 g

27 cm

PALETE



× 7 Fiadas

77 Caixas

120 cm

80 cm

