



Niepoort Drink Me Nat Cool 2016

Nat Cool, naturalmente “cool and funky”, é um conceito inovador criado pela Niepoort, um movimento de união entre diversos produtores com o objectivo de criar vinhos leves e fáceis de beber. Na Bairrada criámos o DrinkMe, o primeiro NatCool, onde procuramos mostrar um lado diferente e elegante da casta Baga. Um vinho incrivelmente fácil e directo, que se deixa beber. Bemvindo ao universo NAT COOL!

VINIFICAÇÃO

2016 foi um inverno ameno, pouco chuvoso e com uma precipitação elevada nos meses de Abril e Maio, o que levou a uma intervenção mais rigorosa na vinha. Os meses seguintes foram de temperaturas altas, resultando numa maturação equilibrada. Iniciou-se o controlo de maturação sensorial no início de Agosto e concluiu-se a maturação o ano anterior. Início de maturação que a maturação estava atrasada e que a vindima iria começar mais tarde do que no ano anterior. Iniciou-se no dia 6 de Setembro e terminou a 28 Setembro, verificando-se uma quebra na produção de cerca de 30% a 35%.

O NAT COOL 2016 provém de várias parcelas de vinhas velhas e foi vinificado em inox, onde fermentou durante 5 semanas, com maceração carbónica. A maloláctica decorreu em Inox, onde o vinho estagiou até ao engarrafamento. Foi engarrafado sem filtração.

NOTAS DE PROVA

Leve na cor, apresenta aromas de fruta delicada, fresca e com muita expressividade. O carácter da Baga e da Bairrada estão bem presentes, com fruta vermelha, algumas especiarias e um perfil mineral que nos remete para o calcário e para um clima marcadamente atlântico. Fresco, directo e muito sedutor, é um vinho que não pesa, um vinho que se deixa beber com muita facilidade e que nos convida sempre para mais um copo. Muito versátil na ligação gastronómica, onde basta uma mesa com amigos para ter sucesso! Sirva refrescado. Puro prazer!

INFORMAÇÃO TÉCNICA

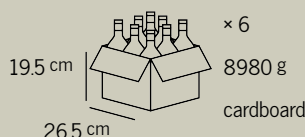
PRODUTOR Niepoort Vinhos SA REGIÃO Bairrada TIPO DE SOLO Argilo - Calcário VINHAS Calcareous clay
IDADE DAS CEPAS 40 a 100 anos CASTAS Baga DENSIDADE POR HA 2500 CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot
ALTURA DO MAR 80 a 100 PERÍODO DE VINDIMA setembro FORMA DE VINDIMA manual MALOLÁCTICA em inox
FERMENTAÇÃO inox com maceração carbónica ENGARRAFADO junho 2017 ESTÁGIO em inox
AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 1.5 ÁLCOOL (%) 12 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 5.3 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.61
SO₂ TOTAL (MG/DM³) 54 PRODUÇÃO 6.000

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Pratos leves e simples, comida de conforto

GARRAFA



CAIXA



PALETTE

