



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 VINHO	Tinto	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	ALTITUDE (M)	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/DM ³)	1.5	álcool (%)	12	acidez total (G/DM ³)	5.3	acidez volátil (G/DM ³)	0.61
		SO ₂ TOTAL (MG/DM ³)	54	PRODUÇÃO	6.000		
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO	Pratos leves e simples, comida de conforto			ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO	2023-05-05		

GARRAFA



5603977001626

CAIXA



19.5 cm

26.5 cm

× 6

8980 g

cartão

PALETE



120 cm

80 cm

× 7 Fiadas

77 Caixas

