



Niepoort Drink Me Nat Cool 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 Bairrada criámos o DrinkMe, o primeiro NatCool, onde procuramos mostrar um lado diferente e elegante da casta Baga. Um vinho incrivelmente fácil e direto, que se deixa beber. Bem-vindo ao universo NAT COOL!

VINIFICAÇÃO

O Inverno 2016/2017, na Bairrada, foi muito seco. Na Primavera houve alguma precipitação, em finais de Abril princípio de Maio, mas o Verão voltou a ser muito seco. O valor baixo de humidade permitiu que a incidência de doenças fosse praticamente nula e que não houvesse necessidade de tratamentos na vinha. Devido à seca extrema, o amadurecimento da uva foi muito precoce e com o calor intenso que se fez sentir, a vindima acabou por se antecipar cerca de 3 semanas relativamente ao ano anterior, iniciando-se a 17 de Agosto e terminando a 19 de Setembro.

Foi um bom ano, com os vinhos a apresentar uma cor mais intensa e um grau alcoólico mais elevado do que no ano anterior, mas com uma acidez muito equilibrada. O NAT COOL 2017 provém de várias parcelas de vinhas velhas e foi vinificado em inox, onde fermentou durante 5 semanas. A malolática decorreu em Inox, onde o vinho estagiou até ao engarrafamento. Foi engarrafado sem filtração.

NOTAS DE PROVA

Leve na cor, o 2017 mostra um perfil mais frutado mas também mais fresco e floral que a primeira edição. 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! Naturalmente cool!

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A REGIÃO Bairrada TIPO DE SOLO Argilo - Calcário

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 Agosto e Setembro FORMA DE VINDIMA Manual

MALOLÁCTICA Cuba inox FERMENTAÇÃO Cuba inox ENGARRAFADO Março 2018 ESTÁGIO 6 meses em Cuba inox

AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 2.1 ÁLCOOL (%) 11.5 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 4.91 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.66

SO₂ TOTAL (MG/DM³) 52 PRODUÇÃO 16000 garrafas/iL ALERGÉNIOS Sulfitos

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Pratos leves e simples, comida de conforto APTO PARA VEGANOS sim

GARRAFA



CAIXA



PALETTE

