



Niepoort Drink Me Nat Cool 2018

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 ano vitícola de 2018 revelou-se difícil pela elevada pluviosidade verificada entre os meses de Janeiro e Maio, resultando numa nasença de fruto pouco abundante mas de elevada qualidade. Pelas condições climáticas, foi necessário extremo cuidado no planeamento de tratamentos preventivos. O verão trouxe temperaturas elevadas, propícias a uma boa maturação da uva dadas as abundantes reservas hídricas no solo.

A vindima das uvas brancas começou no dia 27 de Agosto, tendo terminado com as uvas tintas no dia 5 de Outubro, beneficiando de dias quentes e secos.

Embora tenha sido um ano difícil pelas razões já enunciadas, a apreciação global é claramente positiva. Os vinhos apresentam uma acidez equilibrada, com uma elevada intensidade de cor. As elevadas temperaturas em Agosto e Setembro resultaram num teor alcoólico ligeiramente mais elevado, mantendo a frescura e elegância nos vinhos da Quinta de Baixo.

NOTAS DE PROVA

Muito leve na cor, o 2018 mostra um perfil fresco e floral, muito franco e expressivo. O carácter da Baga e da Bairrada estão bem presentes, com boas notas de morango, rosas secas e algumas especiarias. O aroma é envolvido num perfil mineral que nos remete para o calcário e para um clima marcadamente atlântico. Fresco, direto 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 80-100m

PERÍODO DE VINDIMA Setembro e Outubro FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Em cuba de inox

FERMENTAÇÃO Em cuba de inox ENGARRAFADO Agosto 2019 ESTÁGIO 6 meses em cuba de Inox

açúcar residual (G/DM³) 2,3 ÁLCOOL (%) 12,4 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 4,8 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0,59

SO₂ TOTAL (MG/DM³) 53 PRODUÇÃO 16000 garrafas ALERGÉNIOS Sulfitos

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

GARRAFA



5600820030598

CAIXA



5600820036590



PALETTE

