



Niepoort Drink Me Nat Cool 2019

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 2019 foi um ano com alguma chuva, e com um frio intenso no mês de Março o que veio a originar uma nasença reduzida.

Com uma primavera quente, a uva amadureceu mais cedo, o que levou a uma vindima antecipada.

A vindima dos vinhos brancos teve início a 26 Agosto, finalizando com os vinhos tintos a 26 Setembro.

Foi um bom ano, com uma acidez equilibrada. Apesar do grau álcool ser mais elevado que o do ano anterior, conseguiu-se mesmo assim manter a frescura e elegância que caracterizam os vinhos da Quinta de Baixo.

O NAT COOL 2019 provém de várias parcelas de vinhas velhas. Foi vinificado em inox, onde fermentou durante 5 semanas. A malolática ocorreu em Inox, onde estagiou até ao engarrafamento. Foi engarrafado sem filtração.

NOTAS DE PROVA

Muito leve na cor, o 2019 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 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 40-100 Anos
CASTAS Baga DENSIDADE POR HA 2500 CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot ALTURA DO MAR 80-100
PERÍODO DE VINDIMA Agosto e Setembro FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Em cuba de Inox
FERMENTAÇÃO Em cuba de inox ENGARRAFADO Março 2020 ESTÁGIO 6 meses em cuba de inox ÁLCOOL (%) 12.2
PH 3.29 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 5.2 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.72 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 67 ALERGÉNIOS Sulfitos
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Pratos leves e simples, comida de conforto. APTO PARA VEGANOS sim

GARRAFA



5600820030642

CAIXA



5600820030644



PALETTE

