



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 nascença 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 maloláctica 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 VINHO	Tinto	TIPO DE SOLO	Argilo-Calcário		
IDADE DAS CEPAS	40-100 Anos	CASTAS	Baga	DENSIDADE POR HA	2500	CONDUÇÃO DAS VINHAS	Guyot		
ALTITUDE (M)	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/DM ³)	5.2	ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM ³)	0.72
		SO ₂ TOTAL (MG/DM ³)	67	ALERGÉNIOS	Sulfitos				
SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO	Pratos leves e simples, comida de conforto.			APTO PARA VEGANOS & VEGETARIANOS		sim			

ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO 2023-05-05

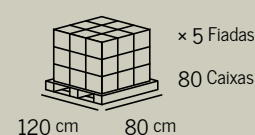
GARRAFA



CAIXA



PALETE



COMPETE 2020

PORTUGAL 2020

UNÃO EUROPEIA
Fundos Europeus de Desenvolvimento Regional