



# Niepoort Drink Me Nat Cool 2020

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 2020 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 2020 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, 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

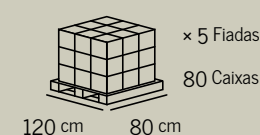
PRODUTOR	Niepoort (Vinhos) S.A	REGIÃO	Bairrada	TIPO DE VINHO	Tinto	TIPO DE SOLO	Argilo-Calcário		
IDADE DAS CEPAS	40-100 Anos	CASTAS	Baga	DENSIDADE POR HA	2500	CONDUÇÃO DAS VINHAS	Guyot		
ALTITUDE (M)	80-100	PERÍODO DE VINDIMA	Agosto e Setembro	FORMA DE VINDIMA	Manual	MALOLÁCTICA	Em cuba de Inox		
FERMENTAÇÃO	Em cuba de inox	ENGARRAFADO	Março 2021	ESTÁGIO	6 meses em cuba de inox				
EXTRACTO SECO (G/DM <sup>3</sup> )	24.9	AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM <sup>3</sup> )	1.5	ÁLCOOL (%)	12.3	PH	3.54	ACIDEZ TOTAL (G/DM <sup>3</sup> )	5.5
ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM <sup>3</sup> )	0.47	SO <sub>2</sub> LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM <sup>3</sup> )	38	SO <sub>2</sub> TOTAL (MG/DM <sup>3</sup> )	56				
MASSA VOLÚMICA (G/CM <sup>3</sup> )	0.991	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

