



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 nasçença 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

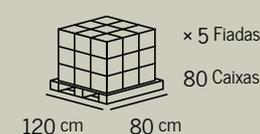
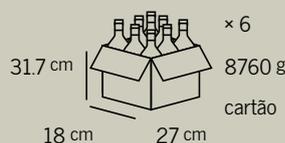
PRODUTOR	Niepoort (Vinhos) S.A	REGIÃO	Bairrada	TIPO DE VINHO	Tinto	TIPO DE SOLO	Argilo-Calcário		
IDADE DAS CEPAS	40-100 Anos	CASTAS	Baga	DENSIDADE POR HA	2500	CONDUÇÃO DAS VINHAS	Guyot		
ALTITUDE (M)	80-100	PERÍODO DE VINDIMA	Agosto e Setembro	FORMA DE VINDIMA	Manual	MALOLÁCTICA	Em cuba de Inox		
FERMENTAÇÃO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

