



Niepoort Drink Me Nat Cool 2021

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

No ano 2021 tivemos umas chuvas imprevistas, o que implicou algumas dificuldades no controlo do aparecimento de doenças. No entanto, a nossa viticultura esteve sempre controlada.

Com uma primavera com picos de calor, 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, que se caracteriza por uma acidez equilibrada, uma intensidade corante elevada e um grau álcool mais baixo que o do ano anterior. Este ano, os vinhos da Quinta de Baixo, apresentam-se frescos e muito elegantes.

O NAT COOL 2021 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

A cor é leve e viva. No nariz revela o carácter da Baga e da Bairrada num perfil fresco e floral, com notas de ervas aromáticas e frutos vermelhos. Na boca é redondo, leve e fresco. Termina quase picante e com uma leve adstringência que lhe dá personalidade. Este é um vinho descomplicado para qualquer ocasião.

Sirva refrescado. Naturalmente cool!

INFORMAÇÃO TÉCNICA

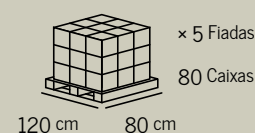
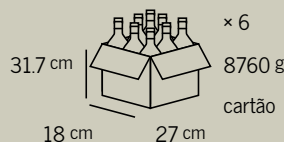
PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A REGIÃO Bairrada TIPO DE VINHO Tinto TIPO DE SOLO Argilo-Calcário
IDADE DAS CEPAS 40-100 Anos CASTAS Baga DENSIDADE POR HA 2500 CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot
ALTITUDE (M) 80-100 PERÍODO DE VINDIMA Agosto e Setembro FORMA DE VINDIMA Manual
MALOLÁCTICA Em cuba de Inox FERMENTAÇÃO Em cuba de inox ENGARRAFADO Março 2022
ESTÁGIO 6 meses em cuba de inox EXTRACTO SECO (G/DM³) 21.4 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 0.3 ÁLCOOL (%) 11 PH 3.51
ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 5.08 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.44 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 40
SO₂ TOTAL (MG/DM³) 72 MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 0.992 PRODUÇÃO 75000 Garrafas 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