



Niepoort Drink Me Nat Cool 2017

Nat Cool, naturalmente “cool and funky”, é um conceito inovador criado pela Niepoort, um movimento de união entre diversos produtores com o objectivo 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 directo, que se deixa beber. Benvindo ao universo NAT COOL!

VINIFICAÇÃO

O Inverno 2016/2017, na Bairrada, foi muito seco. Na Primavera houve alguma precipitação, em finais de Abril princípio de Maio, mas o Verão voltou a ser muito seco. O valor baixo de humidade permitiu que a incidência de doenças fosse praticamente nula e que não houvesse necessidade de tratamentos na vinha. Devido à seca extrema, o amadurecimento da uva foi muito precoce e com o calor intenso que se fez sentir, a vindima acabou por se antecipar cerca de 3 semanas relativamente ao ano anterior, iniciando-se a 17 de Agosto e terminando a 19 de Setembro.

Foi um ano bom, com os vinhos a apresentar uma cor mais intensa e um grau alcoólico mais elevado do que no ano anterior, mas com uma acidez muito equilibrada. O NAT COOL 2017 provém de várias parcelas de vinhas velhas e foi vinificado em inox, onde fermentou durante 5 semanas, com maceração carbónica. A maloláctica decorreu em Inox, onde o vinho estagiou até ao engarrafamento. Foi engarrafado sem filtração.

NOTAS DE PROVA

Leve na cor, o 2017 mostra um perfil mais frutado mas também mais fresco e floral que a primeira edição. O carácter da Baga e da Bairrada estão bem presentes, com fruta vermelha, algumas especiarias e um perfil mineral que nos remete para o calcário e para um clima marcadamente atlântico. Fresco, directo 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 SA REGIÃO Bairrada TIPO DE SOLO Argilo - Calcário

IDADE DAS CEPAS 40 a 100 anos CASTAS Baga DENSIDADE POR HA 2500

CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot ALTURA DO MAR 80 a 100 PERÍODO DE VINDIMA setembro 2017

FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA em inox FERMENTAÇÃO em inox com maceração carbónica

ENGARRAFADO Março 2018 ESTÁGIO 6 meses em inox AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 2.1 ÁLCOOL (%) 11.5

Niepoort | Vinhos S.A. | Rua Cândido dos Reis, 670 | 4400-07

ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 4.91 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.66 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 52

PRODUÇÃO 16000 garrafas/1L SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Pratos leves e simples, comida de conforto

GARRAFA

CAIXA

PALETTE



NORTE2020
PROGRAMA OPERACIONAL REGIONAL DO NORTE

PORTUGAL
2020



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu de
Desenvolvimento Regional

Safra 2017. Alta Gama 06/12/2018.