



Nat Cool Douro Rosé

Le Nat Cool Rosé est une cuvée de vins qui ont fermenté très lentement. Il leur a fallu jusqu'à trois ans pour terminer la fermentation alcoolique et malolactique. Ce long processus entraîne une oxydation lente, ce qui confère aux vins une grande complexité aromatique et a permis de renoncer à l'ajout de soufre. Grâce à la longue période de maturation en contact avec les levures, le Nat Cool Rosé a également obtenu une texture merveilleusement crémeuse.

Au nez, des notes de violette, de baies rouges et de rhubarbe, ainsi que des arômes de noix. En bouche, le Nat Cool est structuré et linéaire avec une finale longue et vive.

Producteur	Niepoort Vinhos
Type d'article	Vin rosé
Pays	Portugal
Région	Douro
Format	100 cl
Alcool	11.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	5 années
Cépages	Tinta Amarela, Touriga Franca
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	320409
Accord mets et vins	Fromage, Légumineuses, Plats végétariens, Volaille, Poisson, Fruits de mer



Vinification

Après une sélection minutieuse, les raisins sont délicatement pressés. La fermentation a eu lieu spontanément avec des levures ambiantes dans des fûts de 500 l en chêne français, où le vin a vieilli entre 1 et 3 ans, selon le fût.

Terroir

Les raisins proviennent de la Quinta de Nápoles et de vignobles proches. Les vignes âgées de 50 à 80 ans poussent sur des sols schisteux typiques de la vallée du Douro.

Histoire

Nat Cool est par nature cool et funky. Un concept innovant de Niepoort, dans lequel différents producteurs se sont réunis pour créer des vins légers et faciles à boire. Bienvenue dans le monde de Nat Cool!

