



Nat Cool Douro Rosé

Il Nat Cool Rosé è una cuvée ottenuta da vini che sono stati fermentati molto lentamente. Ci sono voluti fino a 3 anni per completare la fermentazione alcolica e malolattica. Questo lungo processo porta a una lenta ossidazione, che conferisce ai vini una grande complessità aromatica e fa sì che non venga aggiunto zolfo. Grazie al lungo periodo di invecchiamento a contatto con i lieviti, il Nat Cool Rosé ha acquisito anche una consistenza meravigliosamente cremosa.

Al naso, note di violetta, bacche rosse e rabarbaro, oltre a sapori di nocciola. Al palato, il Nat Cool è strutturato e lineare con un finale lungo e vivace.

Produttore	Niepoort Vinhos
Categoria	Vino rosé
Paese	Portogallo
Regione	Douro
Dimensioni della bottiglia	100 cl
Gradazione alcolica	11.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	5 anni
Vitigni	Tinta Amarela, Touriga Franca
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	320409
Adatto a	Formaggi, Legumi, Piatti vegetariani, Pollame, Pesce, Frutti di mare



Vinificazione

Dopo un'attenta selezione, le uve vengono pressate delicatamente. La fermentazione avviene spontaneamente con lieviti ambientali in botti di rovere francese da 500 litri, dove il vino matura per 1-3 anni, a seconda della botte.

Terroir

Le uve provengono dalla Quinta de Nápoles e dai vigneti vicini. Le viti di 50-80 anni crescono sui terreni di ardesia tipici della Valle del Douro.

Storia

Nat Cool è intrinsecamente cool e funky. Un concetto innovativo di Niepoort, in cui diversi produttori si sono uniti per creare vini leggeri e bevibili. Benvenuti nel mondo di Nat Cool!

