



Niepoort Trudy

Nat Cool, naturalmente “cool and funky”, é um conceito inovador criado pela Niepoort em 2020, um movimento de união entre diversos produtores com o objetivo de criar vinhos leves e fáceis de beber.

No caso do Trudy, procurámos produzir um vinho do Porto fresco de estilo Ruby, loteando vinhos de diferentes colheitas, o que resultou numa idade média de 3 anos.

VINIFICAÇÃO

As uvas para este vinho são maioritariamente provenientes de Vale de Mendiz, no coração do Cima Corgo. A vinificação foi realizada à moda antiga. As uvas foram pisadas a pé e fermentadas em lagares e o envelhecimento deu-se nas nossas caves frias de Vila Nova de Gaia em grandes cubas de madeira velha.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi de média intensidade com um aroma com alguma exuberância de cerejas e ameixas pretas com uma pureza soberba de fruta e frescura. Na boca, a frescura e fruta primária estão muito presentes e magnificamente integradas com uma essência ácida sedutora de taninos eloquentes.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A REGIÃO Douro TIPO DE VINHO Tinto TIPO DE SOLO Xisto

VINHAS Cima Corgo IDADE DAS CEPAS Mais de 30 anos

CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e outras

DENSIDADE POR HA 4000-6000 CONDUÇÃO DAS VINHAS Royat e Guyot PERÍODO DE VINDIMA Setembro/Outubro

FORMA DE VINDIMA Manual FERMENTAÇÃO Lagares/Pisa a pé ENGARRAFADO Bouteille (1L)

ESTÁGIO Grandes cascos velhos de carvalho EXTRACTO SECO (G/DM³) 123.6 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 104

ÁLCOOL (%) 19.3 BAUMÉ 3.4 PH 3.65 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 4.4 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.3

SO₂ TOTAL (MG/DM³) 41 MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 1.021 PRODUÇÃO Garrafa (1L) ALERGÉNIOS Sulfitos

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Sirva depois de uma refeição, sozinho ou com queijos amanteigados.

APTO PARA VEGANOS & VEGETARIANOS sim ÚLTIMA ACTUALIZAÇÃO 2021-11-02

GARRAFA



CAIXA



PALETE

