



Drink Me - Vinho Verde 2025, Nat' Cool Series

Dit is Vinho Verde van weleer: door de wijnen vroeg te bottelen, voltooit de gisting zich op fles en krijg je een subtiele parelring. Die is heel bescheiden in vergelijking met de bubbels van een pet nat of champagne, maar net genoeg om wat extra spanning in het glas te brengen. Om dat effect te krijgen, wordt de wijn ongefilterd gebotteld. Daardoor ziet hij lichtjes troebel.

Producent	Niepoort
Regio	Vinho Verde
Volume	100.0 cl.
Druivenras	blend van lokale rassen : Azal, Arinto, Avesso, Trajadura & Loureiro
Drinking window	2026-2029
Alc.	11.5%
Vinificatie	in inox met snelle botteling nog voor het einde van de gisting; daardoor begint de wijn te hergisten op fles en ontwikkelt een fijne sprankeling.
Rijping	een half jaar op fles om de wijn de kans te geven zijn pareling te ontwikkelen.