



Niepoort Teppo Peixe Branco 2015

Teppo est en japonais, le nom d'une arme apporté au Japon par les portugais au XVI^e siècle et qui a révolutionné la forme de guerre. Le Teppo Peixe a été créé en pensant à une harmonisation avec la cuisine japonaise, dont les saveurs délicates et fines sont évidentes. Vinifié en inox, avec un léger gaz carbonique et un peu de sucre résiduel, ce vin a été vinifié à l'ancienne, mais avec beaucoup de pureté et d'élégance, est un vin parfait pour accompagner la cuisine japonaise ou plats de saveurs peu intenses.

VINIFICATION

Les raisins proviennent de Casa de Vilar dans la sous-région de Sousa, d'un vignoble avec Alvarinho et Avesso, et de Quinta de Val Boa, situé dans la sous-région de Basto, où en ce moment, les vinhos verdes (« vin vert ») sont vinifiés et mis en bouteille. Ce vin a été élaboré à partir des variétés Avesso, Trajadura et Azal, tous vinifiés séparément dans des cuves inox et avec 10 mois d'élevage. Le vin a été mis en bouteille dans 9000 bouteilles de 0,75 l.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe légère et brillant. Le Teppo Peixe présente un arôme avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches. Légèrement salin dans la bouche, il se montre très délicat, enveloppant et avec une acidité élevée qui permet une finale rafraîchissante et cristalline. Le gaz carbonique léger, lorsqu'il s'accompagne par des plats d'influence asiatique, soulève le vin et fonctionne presque comme un coup final pour nettoyer le palais. Léger, discret et élégant, est un vin très facile à boire. Il doit être bu bien frais dans des verres du type Riesling.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A. RÉGION Vinhos Verdes TYPE DE SOL Granite
ÂGE DE VIGNES Entre 30 et 50 ans CÉPAGES Avesso, Trajadura et Azal PIEDS DE VIGNE PAR HA 3500
CONDUITE DES VIGNOBLES Cordon de Royat PÉRIODE DE VENDANGE Début septembre
MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE Non FERMENTATION Stainless steel ÉLEVAGE 10 mois
SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 4.8 ALCOOL (%) 11 PH 2.92 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 7.2
ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.54 SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 21 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 61
PRODUCTION 9.000 bouteilles

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Tempura, Sushi, Sashimi, fruits de mer. Plats avec soja et / ou miso.

