



Niepoort Teppo Peixe Branco 2015

Teppo, é em japonês, o nome dum arma levada para o Japão pelos portugueses, no século XVI e que revolucionou a forma de guerra no país. O Teppo Peixe foi criado a pensar na harmonização com a cozinha japonesa, onde os sabores delicados e finos são evidentes. Vinificado em inox, com ligeiro gás carbónico e algum açúcar residual, este vinho foi vinificado “à moda antiga”, o típico vinho verde branco, mas com muita pureza e elegância, é um vinho perfeito para acompanhar a gastronomia Japonesa ou pratos de sabores pouco intensos.

VINIFICAÇÃO

As uvas provêm da Casa de Vilar na sub-região de Sousa, de uma vinha com Alvarinho e Avesso, e da Quinta de Val Boa, situada na sub-região de Basto, onde neste momento, vinificamos e engarrafamos todos os vinhos verdes.

Este vinho foi elaborado a partir das castas Avesso, Trajadura e Azal, todas elas vinificadas separadamente em cubas de inox e com estágio de 10 meses.

Engarrafaram-se 9000 garrafas de 0,75 l.

NOTAS DE PROVA

De cor ligeira e brilhante, o Teppo Peixe apresenta um aroma com notas citrinas e de flores brancas. Ligeiramente salino na boca, mostra-se muito delicado, envolvente e com uma elevada acidez que permite um final de boca refrescante e cristalino. O ligeiro carbónico presente, quando acompanhado por pratos de influência asiática, eleva o vinho e funciona quase que como um remate final para limpar o palato. Leve, discreto e elegante, é um vinho muito fácil de beber. Deve beber-se bem fresco em copos tipo Riesling.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR	Niepoort (Vinhos) S.A.	REGIÃO	Vinhos Verdes	TIPO DE SOLO	Granito		
IDADE DAS CEPAS	30-50 anos	CASTAS	Avesso, Trajadura e Azal	DENSIDADE POR HA	3500		
CONDUÇÃO DAS VINHAS	Cordão de Royat	PERÍODO DE VINDIMA	Início de Setembro				
FORMA DE VINDIMA	Manual	MALOLÁCTICA	Não	FERMENTAÇÃO	Inox	ESTÁGIO	10 meses
açúcar residual (G/DM ³)	4,8	álcool (%)	11	PH	2,92	acidez total (G/DM ³)	7,2
acidez volátil (G/DM ³)	0,54	SO ₂ livre de enchimento (MG/DM ³)	21	SO ₂ total (MG/DM ³)	61		
PRODUÇÃO	9.000 garrafas						

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Tempura, Sushi, Sashimi, Mariscos. Pratos com soja e/ou miso.