



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/DM³) 4.8 ÁLCOOL (%) 11 PH 2.92 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 7.2
ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.54 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 21 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 61
PRODUÇÃO 9.000 garrafas

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

