

Tentaka Umakara

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Futsuushu
Alcool: Alc. 15% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Tentaka Shuzo
Région: Préf. de Tochigi
Type de riz: Gohyukumangoku
Polissage du riz: 60%
Temp. de dégustation: De frais à chauffé
Caractéristiques gustatives: Minéral, vif



Avec Umakara, la brasserie Tentaka Shuzo joue la carte de la qualité pour produire un Futsuushu, ou « saké de table », aux qualités remarquables. Outre le soin qui lui est apporté, il est élaboré avec des ingrédients nobles comme le riz Goyakumangoku poli à 60% !

Un saké sec, un umami puissant

□□□□□□□□□□
72cl - alc. 15% vol.

Des efforts qui ont été récompensés par une double médaille d'or à l'International Wine Challenge de Londres en 2018, dans les catégories « meilleur Futsuushu » et « Great Value Sake ». On a un saké au nez discret, délicat, sur les céréales et les fruits secs. Demi-sec, il présente un umami riche qui apporte rondeur et onctuosité. Il est souple et frais en bouche, doté d'une légère amertume. La finale est nette et désaltérante.

Conseils de dégustation : les sakés de la catégorie Futsuushu sont généralement des produits entrée de gamme et accessibles, souvent moins complexes que les sakés de l'appellation Tokutei Meishoshu. Mais on a ici un très beau saké, facile à consommer et à accorder sur tout le repas, très désaltérant. A déguster frais ou chauffé.