

PERIQUITA 2010

Original, o embaixador da Portugalidade no Mundo

Periquita é conhecido como o primeiro vinho tinto engarrafado em Portugal. Essa inovação traduz a sua originalidade e, o reflexo da Portugalidade surge da sua presença na mesa dos portugueses – de todos nós – desde 1850. À nossa, ao estilo de vida Português!

História

A história do Periquita remonta ao início da própria história da José Maria da Fonseca, quando o fundador da empresa, o Senhor José Maria da Fonseca comprou, por volta de 1846, a propriedade Cova da Periquita. Foi nessa propriedade, hoje em dia quase engolida pelo desenvolvimento urbano, que José Maria da Fonseca plantou as primeiras uvas da casta Castelão, que ele próprio havia trazido, muito provavelmente, da província do Ribatejo.

O vinho produzido na Cova da Periquita desde logo provou ser o melhor da região dando origem a que os outros proprietários pedissem a José Maria da Fonseca varas daquela casta para plantarem nas suas próprias propriedades. Desta forma, o vinho tornou-se conhecido em Azeitão como o vinho da Periquita, passando a ser comercializado pela José Maria da Fonseca como Periquita.

Embora não possa ser avançada com exactidão a data em que a primeira colheita foi produzida, é porém certo que o Periquita já estava a ser produzido em 1850, tendo a colheita de 1886 recebido a medalha de ouro na Exposição de Vinhos de Berlim em 1888.

É extremamente interessante verificar o cuidado com que José Maria da Fonseca produzia o seu vinho no decurso dos primeiros anos. Os rótulos eram impressos em Paris, as garrafas produzidas em Inglaterra e França, tendo mesmo contratado um perito Catalão para seleccionar as rolhas de melhor qualidade.

José Maria da Fonseca registou a marca Periquita em 1941. Por este motivo, o Periquita é hoje em dia a mais antiga marca de vinho de mesa Portuguesa tendo adquirido, ao longo do tempo, uma crescente popularidade em Portugal e uma considerável notoriedade em mercados sofisticados tais como a Suécia, o Brasil, Reino Unido, Estados Unidos da América, Canadá, Dinamarca e Noruega.

Alguns Resultados

Colheita 2005 Wine Spectator - 84 pontos

Colheita 2006 Wine Spectator - 85 pontos

Colheita 2007 Wine Advocate – Robert Parker - 84 pontos

Colheita 2008 Decanter Wine Awards 2011 - Medalha de Prata

Colheita 2009 29º Concurso Internacional de Vinhos de San Diego – Medalha de Ouro



Informação Técnica

Classificação: Vinho Regional Península de Setúbal

Castas: Castelão (74%), Trincadeira (14%) e Aragonês (12%)

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Arenoso (95%) e Argilo-Calcário (5%)

Produção de Vinho: 1.370.000 Litros

Notas de Prova:

Cor Rubi

Aroma Framboesas, figos secos, morangos, violetas, menta e chá verde

Paladar Frutado, equilibrado na acidez, com taninos presentes mas suaves e madeira bem integrada

Final de Prova Médio

Vinificação: Fermentação ocorre durante 4 dias a 28°C – 30°C, com maceração total

Envelhecimento: 6 meses em carvalho Francês e Americano (madeira nova e usada)

Engarrafamento: 1º engarrafamento em Abril 2012

Análises:

Teor de Álcool 13%

Acidez Total 4,95 gr/l ácido tartárico

pH 3,63

Modo de Servir: Servir a uma temperatura de 12°C e consumir a 16°C como acompanhamento de pratos de carne, caça e queijos de sabor intenso.

Conservação em Cave Particular: Garrafa deitada a uma temperatura ambiente de 12°C e humidade de 60%.

Longevidade Prevista: 5 anos após o engarrafamento

JOSÉ MARIA  DA FONSECA

2925-511 Azeitão, Portugal. Tel: 351 21 219 7500 Fax: 35121 219 7501 Internet: www.jmf.pt

Tagliatta de manzo allá griglia e salada de agrião. Almoço em 27/04/2013.