

PERIQUITA

À NOSSA MESA DESDE 1850

O vinho 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!

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.

Informação Técnica

TIPOLOGIA: Tinto

ANO DE COLHEITA: 2018

CASTAS: Castelão, Trincadeira e Aragonez

TIPO DE SOLO: Arenoso e Argilo-Calcário

ENÓLOGO: Equipa de enologia da José Maria da Fonseca

VINIFICAÇÃO: Fermentação ocorre durante 6 dias a 28°C, com maceração total.

ENVELHECIMENTO: 6 meses em carvalho francês e americano (madeira nova)

ENGARRAFAMENTO: Agosto 2019

PRODUÇÃO: 990 000 litros

FORMATOS DISPONÍVEIS: Garrafa 750 ml

CONSERVAÇÃO EM CAVE PARTICULAR: Garrafa deitada a uma temperatura de 12°C e humidade 60%.

LONGEVIDADE PREVISTA: 10 anos após o engarrafamento

MODO DE SERVIR: Servir a uma temperatura de 12°C e consumir a 14°C como acompanhamento de pratos de carne, caça e queijos de sabor intenso.

ANÁLISES: 13% Álcool | 5,6 g/l Acidez Total | 3,26 pH | 7,5 g/l Açúcar Residual

Notas de Prova

COR: Vermelho

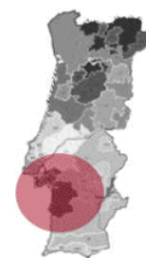
AROMA: Amoras maduras, eucalipto, mirtilos, pimenta preta, café e baunilha

PALADAR: Frutado, macio, taninos presentes mas suaves

FINALDE PROVA: Médio

Distinções

- Colheita 2017: Korea Wine and Spirit Awards – Medalha de Ouro
- Colheita 2012: Wine Enthusiast - 86 pts
- Colheita 2011: Revista de Vinhos - 16 pts
- Colheita 2010: Wine Spectator – 87 pts



CLASSIFICAÇÃO:

Vinho Regional

REGIÃO:

Península de Setúbal

JOSÉ MARIA  DA FONSECA

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Safra 2017. Jantar em 20/04/2020.

