

PERIQUITA 2004

O vinho tinto português mais consumido no mundo.

“Periquita” é a marca de vinho de mesa mais antiga em Portugal, tendo nascido na década de 1850. 85% da sua produção anual é canalizada para exportação. É um vinho classicamente português, apreciado ao longo dos tempos pelas sucessivas gerações de apreciadores de vinho, sendo definitivamente um vinho para o século XXI.

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 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.



Informação Técnica

Classificação:	Vinho Regional Terras do Sado
Castas:	Castelão (70%), Trincadeira (20%) e Aragonês (10%)
Região:	Península de Setúbal
Tipo de Solo:	Arenoso (95%) e Argilo-Calcário (5%)
Produção de Vinho:	4.000.000 Litros
Notas de Prova:	
<u>Cor</u>	Rubi
<u>Aroma</u>	Frutado com notas de morango, groselha, cassis e violetas
<u>Paladar</u>	Macio, bem equilibrado e com taninos presentes mas suaves
<u>Final de Prova</u>	Médio
Vinificação:	Fermentação ocorre durante 7 dias a 28°C, com maceração total.
Envelhecimento:	4 meses em madeira nova e usada
Engarrafamento:	1º engarrafamento em Abril 2006
Análises:	
<u>Teor de Álcool</u>	13,4%
<u>Acidez Total</u>	5,2gr/l ácido tartárico
<u>pH</u>	3,57
Modo de Servir:	Como acompanhamento de assados, caça e queijos de sabor intenso a uma temperatura de 14°C.
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

Jantar familiar em Palmeira, 28 de outubro de 2011.