

# 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. O Periquita Reserva é ao mesmo tempo um herdeiro da verdadeira tradição da marca Periquita e uma visão de futuro.

## Informação Técnica

**TIPOLOGIA:** Branco

**ANO DE COLHEITA:** 2022

**CASTAS:** Viognier (80%) | Arinto (20%)

**TIPO DE SOLO:** Arenoso

**ENÓLOGO:** Equipa de enologia da José Maria da Fonseca

**VINIFICAÇÃO:** Fermentação longa de aproximadamente 30 dias em Inox a 13°C seguido de estágio sobre borras finas.

**ENVELHECIMENTO:** 6 meses em madeira de carvalho Americano

**PRODUÇÃO:** 34.000 litros

**FORMATOS DISPONÍVEIS:** Garrafa 750 ml

**CONSERVAÇÃO EM CAVE PARTICULAR:** Garrafa deitada a uma temperatura de 8°C e humidade 60%.

**LONGEVIDADE PREVISTA:** Consumir enquanto jovem

**MODO DE SERVIR:** Consumir a 8°C como aperitivo ou acompanhamento de peixe ou mariscos.

**ANÁLISES:** 12,6% Álcool | 6,1 g/l Acidez Total | 3,04 pH

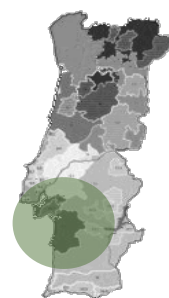
## Notas de Prova

**COR:** Cítrica

**AROMA:** De um perfume intenso, mas elegante, onde sobressaem os aromas tropicais bem como algum pêssego e alperce. As notas cítricas conferidas pelo Arinto, favorecem um equilíbrio fundamental culminando num nariz elegante e delicado.

**PALADAR:** Bom balanço entre a acidez e a presença de fruta combinada, com suaves notas de madeira que permitem um vinho equilibrado na sua estrutura.

**FINAL:** Longo e persistente.



**CLASSIFICAÇÃO:**

Vinho Regional

**REGIÃO:**

Península de Setúbal