

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.

Habitado a acompanhar os portugueses em todos os momentos, criámos um Branco a partir das castas Verdelho, Viosinho, Viognier e Sauvignon Blanc.

Informação Técnica

TIPOLOGIA: Branco

ANO DE COLHEITA: 2021

CASTAS: Sauvignon Blanc (37%) | Viosinho (26%) | Verdelho (23%) | Viognier (14%)

TIPO DE SOLO: Arenoso

ENÓLOGO: Equipa de enologia da José Maria da Fonseca

VINIFICAÇÃO: Fermentação em inox a 16°C

ENGARRAFAMENTO: Março 2022

PRODUÇÃO: 115 000 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: 13% Álcool | 5,6 g/l Acidez Total | 3,13 pH

Notas de Prova

COR: Citrino

AROMA: Fresco e intenso com lantanas e maracujá

PALADAR: Longo, fresco e cítrico, sentindo-se no final de boca os aromas presentes no nariz

Distinções

- **Colheita 2017:** Sakura Japan Women's Awards – Diamond Trophy
- **Colheita 2014:** Revista Wine – 14,5 pts / Revista de Vinhos – 15,5 pts



CLASSIFICAÇÃO:

Vinho Regional

REGIÃO:

Península de Setúbal