

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 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: Rosé

ANO DE COLHEITA: 2020

CASTAS: Castelão (83%) | Aragonês (9%) | Touriga Nacional (8%)

TIPO DE SOLO: Arenoso

ENÓLOGO: Equipa de enologia da José Maria da Fonseca

VINIFICAÇÃO: Fermentação em inox a 18°C

ENGARRAFAMENTO: Abril 2021

PRODUÇÃO: 115 000 litros

FORMATOS DISPONÍVEIS: Garrafa 750 ml e 375ml

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

LONGEVIDADE PREVISTA: Consumir enquanto jovem

MODO DE SERVIR: Consumir a 8°C como aperitivo ou acompanhamento de saladas, pastas, ou mariscos.

ANÁLISES: 12% Álcool | 4,4 g/l Acidez Total | 3,24 pH | menos que 1,9 g/l Açúcar Residual

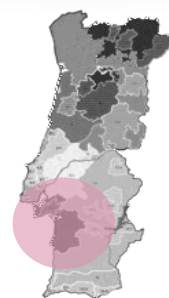
Notas de Prova

COR: Rosa claro

AROMA: Framboesa e groselha

PALADAR: Muito fresco, frutado e com final muito agradável

FINAL DE PROVA: Médio



CLASSIFICAÇÃO:

Vinho Regional

REGIÃO:

Península de Setúbal