

# 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:** Tinto

**ANO DE COLHEITA:** 2021

**CASTAS:** Castelão (46%) | Touriga Francesa (28%) | Touriga Nacional (26%)

**TIPO DE SOLO:** Arenoso

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

**VINIFICAÇÃO:** Fermentação ocorre durante 7 dias a 26°C, com maceração total.

**ENVELHECIMENTO:** 8 meses em carvalho francês e americano (madeira nova)

**ENGARRAFAMENTO:** Setembro 2022

**PRODUÇÃO:** 1 000 000 litros

**FORMATOS DISPONÍVEIS:** Garrafa 750 ml e 1500ml

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

**LONGEVIDADE PREVISTA:** 10 anos (750ml) e 13 anos (1500ml) após o engarrafamento

**MODO DE SERVIR:** A acompanhar carnes vermelhas ou queijos. Servir a uma temperatura de 16°C.

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

## Notas de Prova

**COR:** Vermelho

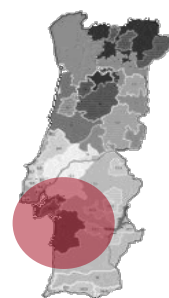
**AROMA:** Café e frutos do bosque

**PALADAR:** Fresca, aveludado com um toque a café e taninos bem integrados

**FINAL DE PROVA:** Médio

## Distinções

- **Colheita 2019:** Wine Enthusiast – 90 pts; Revista de Vinhos - 2º lugar “TOP 10 – Boa compra”
- **Colheita 2018:** Wine Enthusiast – 90 pts
- **Colheita 2017:** Wine Enthusiast – 90 pts; International Wine and Spirit Competition – Medalha de Bronze
- **Colheita 2016:** Korea Wine and Spirit Awards – Grand Prize; "Sakura" Japan Women's Wine Awards – Double Gold & Diamond Trophy
- **Colheita 2015:** Wine Enthusiast – 90 pts
- **Colheita 2014:** Wine Enthusiast – 90 pts
- **Colheita 2013:** Wine Enthusiast - 90 pts & Editor's Choice



**CLASSIFICAÇÃO:**

Vinho Regional

**REGIÃO:**

Península de Setúbal