

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. À nossa, ao estilo de vida Português!

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 plantas daquela casta para as 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: Tinto

ANO DE COLHEITA: 2021

CASTAS: Castelão (47%) | Trincadeira (39%) | Alicante Bouschet (14%)

TIPO DE SOLO: Arenoso

ENÓLOGO: Equipa de enologia da José Maria da Fonseca

VINIFICAÇÃO: Curtimenta a 28°C

ENVELHECIMENTO: 6 meses em carvalho francês e americano (madeira nova)

ENGARRAFAMENTO: Março 2022

PRODUÇÃO: 600 000 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: 10 anos após o engarrafamento

MODO DE SERVIR: Servir a uma temperatura de 16°C como acompanhamento de pratos de carne, caça e queijos de sabor intenso.

ANÁLISES: 13% Álcool | 5,3 g/l Acidez Total | 3,58 pH | 6,2 g/l Açúcar Residual

Notas de Prova

COR: Vermelho

AROMA: Amoras, mirtilos e ameixa preta

PALADAR: Presença de muita fruta, taninos suaves e bem integrados

Distinções

- **Colheita 2017:** Korea Wine and Spirit Awards – Medalha de Ouro
- **Colheita 2016:** Ultimate Challenge Wine – 90 pts



CLASSIFICAÇÃO:

Vinho Regional

REGIÃO:

Península de Setúbal