

PERIQUITA RESERVA

2016

A HISTÓRIA

A história do Periquita remonta ao início da própria história da José Maria da Fonseca, quando o fundador da empresa, o Senhor José Maria da Fonseca comprou, por volta de 1846, a propriedade Cova da Periquita. Foi nessa propriedade, hoje em dia quase engolida pelo desenvolvimento urbano, que José Maria da Fonseca plantou as primeiras uvas da casta Castelão, que ele próprio havia trazido da Estremadura. 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. José Maria da Fonseca registou a marca Periquita em 1941. Por este motivo, o Periquita é na actualidade a mais antiga marca Portuguesa de vinho de mesa comercializada tendo adquirido, ao longo do tempo, uma crescente popularidade em Portugal e uma considerável notoriedade em mercados tais como a Suécia, o Brasil, Estados Unidos da América, Canadá, Dinamarca e Noruega. O Periquita Reserva é ao mesmo tempo um herdeiro da verdadeira tradição da marca Periquita e uma visão de futuro. As castas Castelão, Touriga Nacional e Touriga Francesa combinam-se na perfeição para dar ao vinho um perfil frutado e complexidade.

EQUIPA DE ENOLOGIA

Sob a orientação de Domingos Soares Franco – o primeiro Enólogo português formado pela reconhecida Universidade de Davis, na Califórnia – uma equipa de enólogos criteriosamente escolhida por si, é responsável por conduzir um vasto conjunto de investigações, estudos, experiências e inovação, que tornam a José Maria da Fonseca pioneira em muito daquilo que se faz em matéria de Enologia em Portugal e no Mundo. Trata-se de um trabalho que começa na vinha, abrange todos os processos de produção e termina no vinho engarrafado, colocado à disposição do consumidor.



Regional Península de Setúbal

O Periquita Reserva é um lote entre a verdadeira tradição do Periquita e uma visão para o futuro.

ALGUNS RESULTADOS

Colheita 2012:

Sakura International Festival – **Medalha de Prata** / The Wine Advocate – **85 pts**

Colheita 2011:

Revista Wine – **16,5 pts**

Colheita 2009:

Concours Mondial de Bruxelles 2012 – **Medalha de Ouro**

Colheita 2008:

Concours Mondial de Bruxelles 2011 - **Medalha de Prata** / Decanter Wine Awards 2011 - **Medalha de Bronze** / International Wine & Spirits Competition 2011 - **Medalha de Bronze** / Wine Spectator – **85 pts**

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Classificação: Regional Península de Setúbal

Região: Península de Setúbal

Castas: Castelão (56%), Touriga Nacional (22%) e Touriga Francesa (22%)

Tipo de Solo: Arenosos

Volume: 1.200.000 litros

Notas de Prova:

Cor: Ruby

Aroma: Baunilha, madeira de carvalho, amoras, morangos, groselhas, violetas, ameixas

Paladar: Madeira, baunilha, fruta, boa acidez, presença de taninos mas suaves, boa persistência

Final de Prova: Médio

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

Envelhecimento: 8 meses em madeira nova e usada de carvalho francês e americano.

Engarrafamento: Fevereiro 2018

Análises:

Teor de Álcool – 13.2%

Acidez total - 5.85 g/l ácido tartárico

pH - 3.47

Açúcar Residual – 7.1 g/l

Modo de servir: A acompanhar carnes vermelhas ou queijos. Servir a uma temperatura de 14°C.

Conservação em cave particular: Garrafa deitada a uma temperatura ambiente de 12°C e humidade de 60%.

Longevidade prevista: 8 anos após o engarrafamento.

JOSÉ MARIA  DA FONSECA