

PERIQUITA

A NOSSA MESA DESDE 1850

2017

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, muito provavelmente, da Estremadura. O vinho produzido na Cova da Periquita desde logo provou ser dos melhores 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. Embora não possa ser avançada com exactidão a data em que a primeira colheita foi produzida, é porém certo que o Periquita já estava a ser produzido em 1850, tendo a colheita de 1886 recebido a medalha de ouro na Exposição de Vinhos de Berlim em 1888. 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.

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.



Península de Setúbal

A vindima de 2017, com todas as suas adversidades de seca e calor extremo, está a mostrar-se de uma qualidade excepcional, muito próximo ou mesmo superior a 2011.

Periquita é na actualidade a mais antiga marca Portuguesa de vinho de mesa a ser comercializada. A sua Portugalidade surge da presença na mesa dos portugueses – de todos nós – desde 1850. À nossa, ao estilo de vida Portugêus!

ALGUNS RESULTADOS

Colheita 2012: Wine Enthusiast – 86 pts

Colheita 2011: Revista de Vinhos – 16 pts

Colheita 2010: Wine Spectator – 87 pts

Colheita 2009: 29º Concurso Internacional de Vinhos de San Diego – Medalha de Ouro / Wine & Spirits – 90 pts

Colheita 2008: Decanter Wine Awards 2011 - Medalha de Prata

Colheita 2007: Wine Advocate – Robert Parker - 84 pts

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Classificação: Vinho Regional Península de Setúbal

Castas: Castelão (52%), Trincadeira (38%) e Aragonês (10%)

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Arenoso (95%) e Argilo Calcário (5%)

Produção de Vinho: 1.205.000 Litros

Cor: Vermelho com profundidade
Aroma: Muito frutado (morangos, framboesas, amoras silvestres, madeira de carvalho, café, baunilha, cedro)
Paladar: Muito frutado, equilibrado, boa relação estrutura / acidez, suave
Final de Prova: Médio

Vinificação: Fermentação ocorre durante 4 dias a 28°C, com maceração total

Envelhecimento: 6 meses em carvalho Francês e Americano (madeira nova e usada)

Engarrafamento: Setembro 2018

Análises:
Teor de Álcool – 13.0%
Acidez Total – 5.25 g/l ácido tartárico
pH – 3.34

Modo de Servir: Servir a uma temperatura de 12°C e consumir a 14°C como acompanhamento de pratos de carne, caça e queijos de sabor intenso.

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

Longevidade Prevista: 10 anos após o engarrafamento

JOSÉ MARIA  DA FONSECA