

PERIQUITA ROSÉ

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 1840, 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. Em 1850 José Maria da Fonseca mencionava nos seus registos a existência do Periquita. 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 Rosé foi lançado pela primeira vez na colheita de 2007 a pensar no consumidor português que, agora, tem na família Periquita uma oferta para as mais variadas ocasiões de consumo.

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 no que toca aos brancos e rosés.

À nossa, ao estilo de vida Português!

ALGUNS RESULTADOS

Colheita 2014: Revista Wine – 14 pts / Revista de Vinhos – 15 pts

Colheita 2013: Wine Enthusiast – 87 pts / Revista de Vinhos – 15,5 pts

Colheita 2011: Revista Escação – 79 pts

Colheita 2008: Wine Spectator Magazine - 85 pts

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Classificação: Regional Península de Setúbal

Região: Península de Setúbal

Castas: Touriga Nacional (48%), Castelão (35%) e Aragonês (17%)

Tipo de Solo: Arenoso

Produção: 190.000 Litros

Notas de Prova:

Cor: Salmão com tom avermelhado
Aroma: Frutas vermelhas (morangos, groselhas, amoras), rosas, flor de iris
Paladar: Excelente fruta, macio, aveludado, boa acidez, bom final de boca
Final de Prova: Médio

Vinificação: Fermentação ocorreu em depósito de inox a 16°C

Data de engarrafamento: Março de 2018

Análises:

Teor de Álcool – 13,0 %
Acidez Total – 3,75 g/l ácido tartárico
pH – 3,32

Modo de servir: Consumir a 10°C como aperitivo ou acompanhamento de saladas, pastas, ou mariscos.

Conservação em cave: As garrafas deitadas a uma temperatura ambiente de 12°C e humidade de 60%

Longevidade prevista: Beber enquanto jovem

JOSÉ MARIA  DA FONSECA