

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.

Habitado a acompanhar os portugueses em todos os momentos, criámos um Branco a partir das castas Verdelho, Viosinho, Viognier e Sauvignon Blanc.

Informação Técnica

TIPOLOGIA: Branco

ANO DE COLHEITA: 2020

CASTAS: Verdelho (39,7%) | Sauvignon Blanc (14,7%) | Viognier (7,2%) | Viosinho (38,4%)

TIPO DE SOLO: Arenoso

ENÓLOGO: Equipa de enologia da José Maria da Fonseca

VINIFICAÇÃO: Fermentação em inox a 16°C

ENGARRAFAMENTO: Março 2021

PRODUÇÃO: 210 000 litros

FORMATOS DISPONÍVEIS: Garrafa 750 ml

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

LONGEVIDADE PREVISTA: Consumir enquanto jovem

MODO DE SERVIR: Consumir a 11/12°C como aperitivo ou acompanhamento de peixe ou mariscos.

ANÁLISES: 13% Álcool | 4,5 g/l Acidez Total | 3,36 pH

Notas de Prova

COR: Amarelo esverdeado

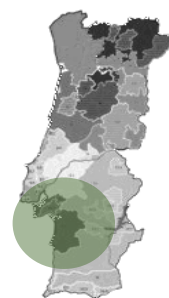
AROMA: Fresco com notas de lantana, pera abacate e alperce maduro

PALADAR: Frescura muito presente e equilibrada, final de boca com aroma a lantana

FINAL DE PROVA: Médio

Distinções

- **Colheita 2017:** Sakura Japan Women's Awards – Diamond Trophy
- **Colheita 2014:** Revista Wine – 14,5 pts / Revista de Vinhos – 15,5 pts



CLASSIFICAÇÃO:

Vinho Regional

REGIÃO:

Península de Setúbal