

SINCE 1850
**PERIQUITA
CLÁSSICO**

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.

Produzido apenas em anos de particular qualidade, o Periquita Clássico é uma selecção dos melhores vinhos produzidos com a casta Castelão.

Com o Periquita Clássico retomou-se o estilo dos Periquitas de há cinquenta anos, quando as uvas eram fermentadas com engajo e a temperatura pouco controlada. Este vinho foi envelhecido em toneis de madeira usada durante 24 meses. Até hoje, o Periquita Clássico foi produzido nas colheitas de 1992, 1994, 1995, 1999, 2001 e 2004. Actualmente, retomamos este vinho e esta marca com a colheita de 2014.

Informação Técnica

TIPOLOGIA: Tinto

ANO DE COLHEITA: 2014

CASTAS: Castelão (100%)

TIPO DE SOLO: Argilo-Calcário

ENÓLOGO: Equipa de enologia da José Maria da Fonseca

VINIFICAÇÃO: Curtimenta a 28°C com engajo

ENGARRAFAMENTO: Julho 2018

ENVELHECIMENTO: Estágio 24 meses em tonéis de madeira usada

PRODUÇÃO: 6 400 litros

FORMATOS DISPONÍVEIS: Garrafa 750 ml

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

LONGEVIDADE PREVISTA: 15 a 20 anos

MODO DE SERVIR: Servir a uma temperatura de 14/16°C como acompanhamento de pratos de carne e queijos.

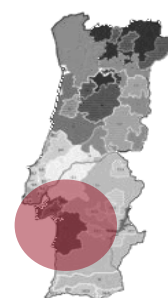
ANÁLISES: 13,6% Álcool | 5,2 g/l Acidez Total | 3,57 pH

Notas de Prova

COR: Vermelho com tonalidades acastanhadas

AROMA: Couro, frutos pretos, chá preto, violetas e avelã

PALADAR: Austero, boa acidez, presença de taninos, persistência presente seguindo o mesmo conceito dos velhos Periquita



CLASSIFICAÇÃO:

Vinho Regional

REGIÃO:

Península de Setúbal