

# PERIQUITA SUPERYOR

2015

## 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 província do Ribatejo. 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. Este vinho é a homenagem de Domingos Soares Franco ao feliz encontro entre casta e região, proporcionado pelo fundador desta empresa. Para o Periquita Superyor 2009 este Castelão Francês de Vinhas Velhas, foi pisado a pés tendo estagiado em barricas novas de carvalho francês.

## ENÓLOGO

Domingos Soares Franco, enólogo e vice-presidente, é o mais novo dos dois representantes da sexta geração da família que gere a José Maria da Fonseca. Estudou em Davis, na Califórnia e começou a trabalhar na José Maria da Fonseca nos anos 80. Desde então, tem introduzido inúmeras alterações nos vinhos produzidos por esta empresa, tornando-se um dos mais inovadores enólogos da nova geração em Portugal. Enquanto enólogo a sua primeira grande influencia foi sem dúvida a de seu Pai, Fernando Soares Franco. Também António Porto Soares Franco, seu tio, o marca tremendamente, homem de grande visão, que entre outros feitos marcantes merece ser reconhecido como criador do Lancers, um dos vinhos portugueses mais conhecidos em todo o mundo e o primeiro "best-seller" a nível internacional da José Maria da Fonseca.



Península de Setúbal

O Expoente máximo do Castelão Francês.

Era responsabilidade da José Maria da Fonseca apresentar um vinho super-premium a partir da principal casta tinta da Península de Setúbal.

## ALGUNS RESULTADOS

### Colheita 2009:

Prémios W 2013 - Considerado o melhor tinto pelo crítico de vinhos Aníbal Coutinho / Revista de Vinhos – **17,5 pts**

### Colheita 2008:

Wine Advocate Magazine, Mark Squires - **90 pts** / Revista de Vinhos – Prémio de Excelência "Os Melhores de 2010" / Revista Wine – **17 pts** / Revista Fugas – **9 pts** (em 10)

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

**Classificação:** Vinho Regional

**Região:** Península de Setúbal

**Área de Vinha:** 2,5 ha

**Castas:** Castelão (96%), Cabernet Sauvignon (2%), Tinta Francisca (2%)

**Tipo de Solo:** Argilo-Calcários

**Produção de Vinho:** 9000 litros

### Notas de Prova:

Cor: Vermelho com ligeiro acastanhado  
Aroma: Frutos vermelhos (cereja, framboesa, groselha). Madeira de carvalho, suave, elegante e complexo  
Paladar: Frutado, com estrutura, suave, equilibrado, boa acidez e bons taninos  
Final de Prova: Longo

**Vinificação:** Fermentado em lagares de 3.000 kg, com algum engajo a 28°C.

**Envelhecimento:** 10 meses em cascos novos de carvalho Francês.

**Engarrafamento:** Julho 2017

### Análises:

Teor de Álcool – 13.8%  
Acidez Total – 5.3 g/l ácido tartárico  
pH – 3.45

**Modo de Servir:** Servir a uma temperatura de 14/16°C como acompanhamento de pratos de carne e queijos.

**Conservação em cave Particular:** Garrafa deitada a uma temperatura de 12°C e humidade de 60%

**Longevidade Prevista:** 15 anos após o engarrafamento

JOSÉ MARIA  DA FONSECA