

<http://www.jmf.pt>

## PERIQUITA TINTO



O Periquita é a marca de vinho de mesa mais antiga de Portugal e é, para além de um dos ícones de José Maria da Fonseca, o vinho tinto português mais vendido no estrangeiro. Um vinho de perfil moderno, frutado e taninos equilibrados, o Periquita é a companhia ideal para uma refeição informal.

CASTAS: Castelão, Trincadeira e Aragonês.

SOLOS: Arenosos e Argilo-Calcários.

COR: Rubi

AROMA: Frutado com notas de morango, groselha, cassis e violetas.

PALADAR: Macio, bem equilibrado e com taninos presentes mas suaves.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14° C

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO: Ideal com acompanhamento de assados, caça e queijos de sabor intenso.

[www.paodeacucarvinhos.com.br](http://www.paodeacucarvinhos.com.br)

## O VINHO PERIQUITA

Em 1834, José Maria da Fonseca, um jovem de 24 anos, nascido em Vilar Seco, na região do Dão, em Portugal, funda em Vila Nogueira de Azeitão, ao Sul de Lisboa, uma empresa produtora de vinhos com seu próprio nome.

Imediatamente começa a elaborar um vinho tinto, a partir das uvas tintas Castelão Francês trazidas por ele do Ribatejo, em uma propriedade que se chamava Cova da Periquita, hoje Região Demarcada das Terras do Sado.

Mantendo a tradição de 153 anos de safras sem interrupção, O Vinho Periquita é a marca de vinho de mesa engarrafado mais antiga que se produz em Portugal e mantém o mesmo rótulo até hoje. O Periquita possui até uma Confraria própria de admiradores, que se reúne todos os dias 31 de maio, data em que se celebra o nascimento de José Maria da Fonseca.

Hoje os herdeiros da sua 6ª geração, Domingos Soares Franco e Antonio Soares Franco dirigem a empresa e preparam para seus filhos, a sucessão da mesma.

*Salmão com creme de alcaparras e legumes ao vapor. Jantar em março de 2009.*