

PERIQUITA JOSE MARIA DA FONSECA ПЕРИКИТА ЖОЗЕ МАРИЯ ДА ФОНСЕКА



Вино красное сухое

Регион: П-ов Себутал, Португалия

Сорта винограда: 72% Каштелуау, 13% Тринкадейра, 15% Арагонеш

Содержание алкоголя: 13%

Объем производства: 1300000 л

Хосе Мариа да Фонсека основал свой бизнес в 1834 году, и его страсть к виноградарству до сих пор разделяет его семья, все члены которой стараются поддерживать высокую планку стандартов, установленную основателем компании.

Осознавая ответственность за то, что значит быть старейшим производителем столовых вин Португалии, Хосе Мариа да Фонсека следует философии постоянного развития, инвестируя значимые средства в исследование и совершенствование методов производства, и умело сочетая их с традиционными знаниями.

Терруар:

Перикита – самая старейшая марка столового вина в Португалии, появившаяся около 1850 г. Виноградник находится в местечке под названием Кова-де-Перекита. Вино стало настолько популярным, что местные виноградари просили основателя хозяйства Хосе Марию да Фонсеку о черенках лозы, дающей ягоды для вина Перекита.

Винификация и выдержка вина:

Винификация проходит на мезге в чанах из нержавеющей стали в течении 7 дней при контролируемой температуре 28°C.

Выдержка 6 месяцев в бочках из французского и американского дуба.



Оценки и рейтинги:

Decanter Wine Awards 2011 - Серебряная Медаль;
Wine Spectator 2010 – 87 баллов;
Wine Enthusiast 2012 – 86 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: Красивый рубиновый.

Аромат: Яркий фруктовый, с нотами ежевики, малины, инжир и черешня.

Вкус: Хорошо сбалансированный, фруктовый, с мягкими танинами.

Гастрономические рекомендации:

Хорошо с красным мясом, мясными паштетами и сырами.

Температура подачи: 16-17 °С.