

## Periquita Reserva

Portugal / Terras do Sado / Setúbal Peninsula



José Maria da Fonseca er en familiebedrift med nesten 200 års historie, likevel holder de et høyt tempo med innovasjon i fokus. Her gjelder filosofien om konstant utvikling, investering i forskning og produksjon, og en kombinasjon mellom moderne teknikk og tradisjonell kunnskap. José Maria da Fonseca har produsert vin siden 1834 og er dermed det eldste og mest prestisjefylte vinhus i Portugal. I tillegg til vanlig bordvin (Periquita fra 1850) produserer også huset søte Moscatel de Setúbal-viner (fra 1849). Vinhuset eies og drives av Soares Franco-familien, og det er idag 8. generasjon som styrer firmaet.

Periquita Reserva representerer den sanne Periquita-tradisjonen, d.v.s. kun lokale druesorter benyttes. Vinen er en blanding av gammel tradisjon og fremtidsvisjon. Jordsmonnet er dominert av sand.

|                             |                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Type</b>                 | Rødvín                                                                                                                                                                                |
| <b>Klassifikasjon</b>       | Regional Peninsula de Setúbal                                                                                                                                                         |
| <b>Produsent</b>            | J. M. da Fonseca                                                                                                                                                                      |
| <b>Årgang</b>               | 2022                                                                                                                                                                                  |
| <b>Druetyper</b>            | 54% Castelão Frances, 28% Touriga Nacional, 18% Touriga Franca                                                                                                                        |
| <b>Vinifikasjon</b>         | Druene gjennomgår vanlig rødvinsvinifikasjon før kaldmaserering. Temperaturkontrollert gjæring ved 28°C i rustfrie ståltanker med skall i 7 dager.                                    |
| <b>Lagring</b>              | Lagret i 8 måneder på både nye og gamle eikefat (franske og amerikanske).                                                                                                             |
| <b>Analyse</b>              | Alkohol: 13,0 %      Sukker: 8,6 g/l      Syre: 5,7 g/l                                                                                                                               |
| <b>Holdbarhet</b>           | Drikkeklar, men kan lagres noe.                                                                                                                                                       |
| <b>Karakteristikk</b>       | Mørk blårød farge med innslag av mørke bær, plommer, urter og sjokolade. Fylldig og sjenerøs med moden, godt krydret frukt, nøtter, urter og kakao. Bløte tanniner og lang ettersmak. |
| <b>Serveringstemperatur</b> | 16° C                                                                                                                                                                                 |
| <b>Passer til</b>           | Meget matvennlig vin. Til grillet/stekt okse- eller lammekjøtt, gryteretter, og til smaksrike oster. Serveres lett avkjølt.                                                           |
| <b>Webside</b>              | www.jmf.pt                                                                                                                                                                            |

Høyoppløselig bilde



5 601174 205007

|                       |                   |                             |                          |
|-----------------------|-------------------|-----------------------------|--------------------------|
| <b>Volum</b>          | <b>Varenummer</b> | <b>EPD-nr</b>               | <b>Pris Vinmonopolet</b> |
| 0,75 L                | 5578701           | 1791979                     | kr. 154,90               |
| <b>Antall i kasse</b> | <b>Sortiment</b>  | <b>Vectura nr</b>           |                          |
| 12                    | Kategori 4        | 119356<br>Status: Lagervare |                          |

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:  
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

**SOLERA**  
 BEVERAGE GROUP  
*Ready for every moment*