

## 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. Vinen er produsert på lokale druesorter, noe som er spennende for ganen og kvaliteten. Jordsmonnet er dominert av sand.

Periquita Reserva representerer en blanding mellom den sanne og originale Periquita tradisjon og en visjon for fremtiden.

|                             |                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Type</b>                 | Rødvín                                                                                                                                                                            |
| <b>Klassifikasjon</b>       | VR                                                                                                                                                                                |
| <b>Produsent</b>            | J. M. da Fonseca                                                                                                                                                                  |
| <b>Druetyper</b>            | 50% Castelão Frances, 30% Touriga Nacional, 20% 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>              | Lagres i 8 måneder på både ny og gammel eik.                                                                                                                                      |
| <b>Analyse</b>              | Sukker: 7,5 g/l      Syre: 5,25 g/l                                                                                                                                               |
| <b>Holdbarhet</b>           | Konsumklar, men kan lagres i opp til 8 år.                                                                                                                                        |
| <b>Karakteristikk</b>       | Mørk blårød farge. Innslag av mørke bær, plommer, urter og sjokolade. Fyldig og sjenerøs med moden, godt krydret frukt, nøtter, urter og kakao. Bløte tanniner og lang ettersmak. |
| <b>Serveringstemperatur</b> | 16-18° 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 205038

|                       |                   |                              |                          |
|-----------------------|-------------------|------------------------------|--------------------------|
| <b>Volum</b>          | <b>Varenummer</b> | <b>EPD-nr</b>                | <b>Pris Vinmonopolet</b> |
| 1,5 L                 | 5578705           | 2403475                      | kr. 364,90               |
| <b>Antall i kasse</b> | <b>Sortiment</b>  | <b>Vectura nr</b>            |                          |
| 6                     |                   | 124174<br>Status: Skaffevare |                          |

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*