

BREJINHO



Criadores de Vinhos Atlânticos



..... QUINTA BREJINHO DA COSTA

Colheita

VINHO BRANCO

CASTAS

Arinto, Fernão Pires e Sauvignon Blanc

ENOLOGIA

Vinho produzido com uvas colhidas e seleccionadas manualmente, indo de imediato para a adega onde foram prensadas suavemente de forma a preservar todos os aromas varietais. A fermentação alcoólica foi efectuada em cuba de inox com temperatura controlada entre 12°C a 15°C, de modo a salvaguardar toda a elegância e características aromáticas.

NOTA DE PROVA

De aspecto límpido e brilhante, apresenta uma cor amarelo cítrico com uma bela tonalidade esverdeada. No nariz oferece uma saborosa combinação de aromas florais, citrinos. No palato o vinho surge de forma muito macia e atraente, revelando aromas frescos balanceados com uma refrescante e equilibrada acidez combinada com uma elegante equilíbrio natural. Final aromático longo e persistente.

SUGESTÃO DE CONSUMO

Ótima combinação com vários pratos de peixe.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

13%	6,6 g/L	7,2 g/L	3,18
Teor Alcoólico	Acidez Fixa	Acidez Total	pH

COLHEITA

2019

ENÓLOGO

Luis Simões

PRODUTOR

Quinta Brejinho
da Costa

PAÍS

Portugal

REGIÃO

Península de Setúbal

CLIMA

Atlântico

Quinta do Brejinho da Costa
Brejinho d'Água, 7570-731 Grândola
Portugal

Brejinho d'Água
7570-731 Grândola
Portugal

Apartado 2910
2401-902 Leiria
Portugal

t. (+351) 244 850 950
f. (+351) 244 850 949
e. brejinho.dacosta@gmail.com

brejinhodacosta
 brejinhodacosta

www.brejinhodacosta.pt

BREJINHO



Creators of Atlantic Wines



..... QUINTA BREJINHO DA COSTA

Colheita

WHITE WINE

VARIETIES

Arinto, Fernão Pires and Sauvignon Blanc

OENOLOGY

Wine produced with grapes harvested and selected manually, taken immediately to the cellar where they were gently pressed in order to preserve all varietal aromas. Alcoholic fermentation was carried out in a stainless steel vat with controlled temperature 12°C to 15°C, in order to preserve all the elegance and aromatic characteristics.

TASTING NOTE

Clear and shiny in appearance, it has a citrus yellow color with a beautiful greenish tint. On the nose offers a tasty combination of floral aromas, citrus. On the palate the wine comes from very soft and attractive shape, revealing fresh balanced aromas with a refreshing and balanced acidity combined with an elegant natural balance. Long and persistent aromatic finish.

CONSUMPTION SUGGESTION

Great combination with various fish dishes.

PHYSICAL CHEMICAL CHARACTERISTICS

13%	6,6 g/L	7,2 g/L	3,18
Alcoholic Content	Fixed Acidity	Total Acidity	pH

HARVEST

2019

ENOLOGIST

Luis Simões

PRODUCER

Quinta Brejinho
da Costa

COUNTRY

Portugal

REGION

Península de Setúbal

CLIMATE

Atlantic

Quinta do Brejinho da Costa
Brejinho d'Água, 7570-731 Grândola
Portugal

Brejinho d'Água
7570-731 Grândola
Portugal

Apartado 2910
2401-902 Leiria
Portugal

t. (+351) 244 850 950
f. (+351) 244 850 949
e. brejinho.dacosta@gmail.com

brejinhodacosta
 brejinhodacosta

www.brejinhodacosta.pt