

# 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

12,5%	0,6 g/L	6,7 g/L	3,2
Teor Alcoólico	Açúcar	Acidez Total	pH

#### COLHEITA

2021

#### 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](http://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

12,5%	0,6 g/L	6,7 g/L	3,2
Alcoholic Content	Sugar	Total Acidity	pH

#### HARVEST

2021

#### 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](http://www.brejinhodacosta.pt)