

BREJINHO



Criadores de Vinhos Atlânticos



.....QUINTA BREJINHO DA COSTA.....

Colheita

VINHO ROSÉ

CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Franca, Trincadeira, Syrah e Alicante Bouschet

ENOLOGIA

Vinho de cor salmão brilhante, apresenta uma excelente frescura aromática, onde se destaca os frutos silvestres e algumas notas florais. Na boca é um vinho equilibrado, de textura suave e com um final frutado e agradável.

NOTA DE PROVA

De aspecto límpido e brilhante, apresenta uma linda cor casca de cebola com uma tonalidade rosada. No nariz oferece uma saborosa combinação de aromas frutados, frutos vermelhos frescos. 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 doçura melosa. Final aromático longo e persistente.

SUGESTÃO DE CONSUMO

Óptima combinação com vários pratos de peixe.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

12,5%	5,1 g/L	4,97 g/L	3,41
Teor Alcoólico	Açúcar	Acidez Total	pH

COLHEITA
2022

ENÓLOGAS
Marta Rosa
Ana Carmona

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. enoturismo@brejinho.pt

brejinhodacosta
 brejinhodacosta

www.brejinhodacosta.pt

BREJINHO



Creators of Atlantic Wines



.....QUINTA BREJINHO DA COSTA.....

Colheita

ROSÉ WINE

VARIETIES

Touriga Nacional, Touriga Franca, Trincadeira, Syrah and Alicante Bouschet

ENOLOGY

Wine produced with grapes harvested and selected manually, taken immediately to the wine cellar where they were gently pressed in a way to preserve all varietal aromas.

The alcoholic fermentation took place in stainless steel vats with controlled temperature between 112°C and 15°C, in order to preserve the full elegance and aromatic characteristics.

TASTING NOTE

With limpid and shining aspect, it presents a beautiful onion pell colour with a pinky tonality. In the nose offers a tasteful combination of fruity aromas, fresh red fruits. On the palate the wine arises in a very soft and attractive way, revealing fresh balanced aromas with a refreshing and balanced acidity combined with an elegant mellow sweetness. Long and persistent aromatic ending.

CONSUMPTION SUGGESTION

Great combination with several fish dishes.

PHYSICAL CHEMICAL CHARACTERISTICS

12,5%	5,1 g/L	4,97 g/L	3,41
Alcoholic Content	Sugar	Total Acidity	pH

HARVEST

2022

ENOLOGISTS

Marta Rosa
Ana Carmona

PRODUCER

Quinta Brejinho
da Costa

COUNTRY

Portugal

REGION

Península de Setúbal

CLIMATE

Atlantic