

BREJINHO



Criadores de Vinhos Atlânticos

Selection

VINHO TINTO

CASTAS

Touriga Nacional, Alicante Bouschet e Touriga Franca

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 lagares de inox com temperatura controlada entre 24°C a 26°C, de modo a salvaguardar toda a elegância e características aromáticas.

ESTÁGIO

Duração de 12 meses em Barricas de segunda utilização.

NOTA DE PROVA

De aspecto límpido e brilhante, apresenta uma bela tonalidade violeta enérgica extraordinariamente penetrante e apelativa. No nariz oferece uma saborosa combinação de aromas a morango, cereja e uma ligeira nuance a baunilha. No palato o vinho surge de forma muito macia e atraente, revelando aromas a fruta vermelha 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 carnes, por ser um vinho fresco acompanha também muito bem vários pratos da cozinha tradicional.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

14,5%	6 g/L	1,5 g/L	7,4 g/L	3,5
Teor Alcoólico	Acidez Fixa	Açúcar Total	Acidez Total	pH

COLHEITA

2017

ENÓLOGO

Luis Simões

PRODUTOR

Quinta Brejinho da Costa

PAÍS

Portugal

REGIÃO

Península de Setúbal

CLIMA

Atlântico





..... QUINTA BREJINHO DA COSTA

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

Selection

RED WINE

VARIETIES

Touriga Nacional, Alicante Bouschet e Touriga Franca

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 stainless steel vats with controlled temperature 24°C to 26°C, in order to preserve all the elegance and aromatic characteristics.

MATURATION

Duration of 12 months in second-use barrels.

TASTING NOTE

Clear and shiny in appearance, it has a beautiful energetic violet hue extraordinarily penetrating and appealing. In the nose offers a tasty combination of aromas of strawberry, cherry and a slight nuance of vanilla. On the palate the wine appears very smooth and attractive, revealing red fruit aromas balanced with a refreshing and balanced acidity combined with elegant honeyed sweetness. Long and persistent aromatic finish.

CONSUMPTION SUGGESTION

Great combination with several meat dishes, because it's a fresh wine also accompanies very well several dishes of the traditional kitchen.

PHYSICAL CHEMICAL CHARACTERISTICS

14,5%	6 g/L	1,5 g/L	7,4 g/L	3,5
Alcoholic Content	Fixed Acidity	Total Sugar	Total Acidity	pH

HARVEST

2017

ENOLOGIST

Luis Simões

PRODUCER

Quinta Brejinho da Costa

COUNTRY

Portugal

REGION

Península de Setúbal WHITE WINE

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