

# BREJINHO



*Criadores de Vinhos Atlânticos*



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

## Reserva

VINHO TINTO

### CASTAS

Touriga Franca, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon

### 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 24°C a 26°C para salvaguardar toda a elegância e características aromáticas.

### ESTÁGIO

Duração de 12 meses de estagio em Barrica de Carvalho Francês.

### NOTA DE PROVA

Pinta-se de um rubi intenso e expressivo. É nos aromas vegetais, balsâmicos e de fruta vermelha madura, que reaviva e alegra a nossa memória olfactiva. Entra poderoso e profundo, terminando com uma elegância que só um tinto nascido à beira mar, nos faz sentir tão sublime sensação.

### SUGESTÃO DE CONSUMO

Óptima combinação com vários pratos de carne.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

14,8%	0,2 g/L	6,5 g/L	3,6
Teor Alcoólico	Açúcar Residual	Acidez Total	pH

### COLHEITA

2016

### 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 .....

## Reserva

### RED WINE

#### VARIETIES

Touriga Franca, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon

#### 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 between 24°C at 26°C to preserve all the elegance and aromatic characteristics.

#### MATURATION

Duration of 12 months maturation in French Oak Barrels.

#### TASTING NOTE

It is painted with an intense and expressive ruby. It's in the vegetable aromas, balsamic and ripe red fruit, which revives and cheers our olfactory memory. Enter powerful and deep, ending with an elegance that only a red born by the sea makes us feel so sublime sensation.

#### CONSUMPTION SUGGESTION

Great combination with various meat dishes.

#### PHYSICAL CHEMICAL CHARACTERISTICS

14,8%	0,2 g/L	6,5 g/L	3,6
Alcoholic Content	Residual Sugar	Total Acidity	pH

#### HARVEST

2016

#### 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)