

BREJINHO



Criadores de Vinhos Atlânticos



..... QUINTA BREJINHO DA COSTA

Reserva

VINHO TINTO

CASTAS

Touriga Franca, Baga, 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

14,5%	1 g/L	4,9 g/L	3,4
Teor Alcoólico	Açúcar Total	Acidez Total	pH

COLHEITA

2014

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.....

Reserva

RED WINE

VARIETIES

Touriga Franca, Baga, 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

14,5%	1 g/L	4,9 g/L	3,4
Alcoholic Content	Total Sugar	Total Acidity	pH

HARVEST

2014

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