

BREJINHO



Criadores de Vinhos Atlânticos



..... QUINTA BREJINHO DA COSTA

Reserva

VINHO BRANCO

CASTAS

Arinto, Alvarinho e Encruzado

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 forma a preservar toda a elegância e características aromáticas.

ESTÁGIO

Duração de 6 meses em Barrica Carvalho Francês.

NOTA DE PROVA

Pinta-se de um amarelo palha. É nos aromas vegetais, florais e de fruta citrina madura, que reaviva e alegria a nossa memória olfactiva. Entra fresco e profundo, terminando com uma elegância que só um branco nascido à beira mar, nos faz sentir tão sublime sensação.

SUGESTÃO DE CONSUMO

Ótima combinação com vários pratos de peixe.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

13,3%	0,6 g/L	6,1 g/L	92 mg/L	3,4
Teor Alcoólico	Açúcar Total	Acidez Total	SO ₂ Total	pH

COLHEITA

2017

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

WHITE WINE

VARIETIES

Arinto, Alvarinho and Encruzado

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.

MATURATION

Duration of 6 months in French Oak Barrels.

TASTING NOTE

It is painted of a straw yellow.

It is in the vegetable, floral and ripe citrus fruit aromas, that revives and brightens our olfactory memory. Enter fresh and deep, ending with an elegance that only a white wine born by the sea, makes us feel so sublime sensation.

CONSUMPTION SUGGESTION

Great combination with various fish dishes.

PHYSICAL CHEMICAL CHARACTERISTICS

13,3%	0,6 g/L	6,1 g/L	92 mg/L	3,4
Alcoholic Content	Total Sugar	Total Acidity	Total SO ₂	pH

HARVEST

2017

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