

BREJINHO



Criadores de Vinhos Atlânticos



Q U I N T A B R E J I N H O D A C O S T A . . .

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 reativa e alegra 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

Óptima combinação com vários pratos de peixe.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

12,5%

Teor
Alcoólico

0,6
g/L

Açúcar
Total

7,29
g/L

Acidez
Total

3,16

pH

COLHEITA

2018

REGIÃO

Península de Setúbal

PRODUTOR

Quinta Brejinho
da Costa

CLIMA

Atlântico

PAÍS

Portugal

BREJINHO



Creators of Atlantic Wines



Q U I N T A B R E J I N H O D A C O S T A

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

12,5%

Alcoholic Content

0,6 g/L

Total Sugar

7,29 g/L

Total Acidity

3,16

pH

HARVEST

2018

REGION

Península de Setúbal

PRODUCER

Quinta Brejinho da Costa

CLIMATE

Atlantic

COUNTRY

Portugal