

BREJINHO



Criadores de Vinhos Atlânticos



Nature Wine

VINHO TINTO

CASTAS

Mistura de castas nacionais

ENOLOGIA

A Quinta Brejinho da Costa propõe hoje, um ideal uma enologia simples, mais sustentável, com menos produtos enológicos, mas com processos inteligentes que nos ajudem a obter vinhos mais saudáveis e perfeitos, sendo respeitadores do nosso ambiente. Para este vinho, elevamos a fasquia, Uvas orgânicas, puras, resíduo zero...

ESTÁGIO

Duração de 12 meses em ânfora e 12 meses de garrafa.

NOTA DE PROVA

Vinho de carácter terciário...

De aspecto límpido, apresenta uma linda cor granada, aroma intenso, fresco cheio de personalidade, nuance de madeira exótica, complexo. Na boca a entrada fresco, mineral, terroso, exótico... longo e muito persistente... ainda um jovem...

SUGESTÃO DE CONSUMO

Pratos de bacalhau com cebola. Para pratos de carne, Carnes vermelhas, intensos.

Alcool 14.5
Ac. TOTAL 5.3
pH 3.4
SO₂ T 30

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

14,5%

Teor
Alcoólico

5,3
g/L

Acidez
Total

30
mg/L

SO₂
Total

3,4

pH

COLHEITA
2017

PAÍS
Portugal

ENÓLOGO
Luis Simões

REGIÃO
Península de Setúbal

PRODUTOR
Quinta Brejinho
da Costa

CLIMA
Atlântico

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

Nature Wine

RED WINE

VARIETIES

Blend of national varieties

ENOLOGY

Quinta Brejinho da Costa today proposes a simple, more sustainable enology, with less ecological products, but with intelligent processes that help us to obtain healthier and more perfect wines, while respecting our environment. For this wine, we raise the bar. Organic grapes, pure, zero residue...

MATURATION

Duration of 12 months in amphora and 12 months in bottle.

TASTING NOTE

Wine with tertiary character aromas...

Of limpid aspect, has a beautiful garnet color, intense aroma, fresh full of personality, nuance of exotic wood, complex. In the mouth the entrance is fresh, mineral, earthy, exotic ... long and very persistent ... still young ...

SUGGESTED CONSUMPTION

Cod onion dishes.

For meat dishes, red meat, intense.

PHYSICAL / CHEMICAL CHARACTERISTICS

14,5%

Alcohol Content

5,3 g/L

Total Acidity

30 mg/L

Total SO₂

3,4

pH

HARVEST

2017

COUNTRY

Portugal

ENOLOGIST

Luis Simões

REGION

Península de Setúbal

PRODUCER

Quinta Brejinho
da Costa

CLIMATE

Atlantic