

BREJINHO



Criadores de Vinhos Atlânticos

Comendador Costa

VINHO BRANCO RESERVA ESPECIAL

CASTA

Encruzado

ENOLOGIA

Vinho produzido com uvas colhidas e seleccionadas manualmente, indo de imediato para a adega onde foram maceradas a frio suavemente de forma a preservar todos os aromas varietais. A fermentação alcoólica foi efectuada em pequenas cubas com temperatura controlada entre 12°C a 15°C, para salvaguardar toda a elegância e características aromáticas.

ESTÁGIO

Duração 12 meses de estagio em barricas de Carvalho e posterior estagio de 12 meses em garrafa.

NOTA DE PROVA

Pinta-se de uma linda cor palha dourada. É nos aromas vegetais, balsâmicos e empireumáticos, que reaviva e alegria a nossa memória olfactiva. Na boca é elegante, fresco e profundo, terminando frutado, sublime sensação que só um branco nascido à beira do mar nos faz vivenciar.

SUGESTÃO DE CONSUMO

Em boa companhia, este vinho é uma óptima combinação com pratos de peixe, por ser um vinho fresco e elegante. É um bom parceiro para os mais nobres queijos nacionais.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

13,5%	0,35 g/L	6,2 g/L	3,2
Teor Alcoólico	Acidez Volátil	Acidez Total	pH

COLHEITA

2017

ENÓLOGO

Luis Simões

PRODUTOR

Quinta Brejinho
da Costa

PAÍS

Portugal

REGIÃO

Península de Setúbal

CLIMA

Atlântico





..... QUINTA BREJINHO DA COSTA

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

Comendador Costa

WHITE WINE SPECIAL RESERVE

VARIETY

Encruzado

OENOLOGY

Wine produced with grapes harvested and selected manually, taken immediately to the cellar where they were gently cold-macerated in order to preserve all varietal aromas. Alcoholic fermentation was carried out in small vats with controlled temperature between 12°C to 15°C, to preserve all the elegance and aromatic characteristics.

MATURATION

Duration 12 months maturation in oak barrels and later 12 months aging in bottle.

TASTING NOTE

It is painted of a beautiful golden straw color. It's in the vegetable aromas, balsamic and empireumatic, which revives and brightens our olfactory memory. In the mouth it is elegant, fresh and deep, ending fruity, sublime sensation that only a white wine born by the sea makes us experience.

CONSUMPTION SUGGESTION

In good company, this wine is a great combination with dishes of fish, for being a fresh and elegant wine. It is a good partner for the most noble national cheeses.

PHYSICAL CHEMICAL CHARACTERISTICS

13,5%	0,35 g/L	6,2 g/L	3,2
Alcoholic Content	Volatile Acidity	Total Acidity	pH

HARVEST

2017

ENOLOGIST

Luis Simões

PRODUCER

Quinta Brejinho
da Costa

COUNTRY

Portugal

REGION

Península de Setúbal

CLIMATE

Atlantic



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

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