

BREJINHO



Criadores de Vinhos Atlânticos

Vinho do Atlântico

VINHO TINTO

CASTAS

Touriga Franca e Touriga Nacional

ENOLOGIA

De todos os nossos vinhos, o mais ORIGINAL. Procuramos no fundo do Oceano atlântico, o estagio perfeito. Jogando com as castas, a Vinificação, as profundidades, o tempo de estágio e as temperaturas, tornado cada lote de vinho uma peça única de PURA ARTE...

Todos estes factores, potenciam um longo envelhecimento em garrafa, podendo melhorar significativamente em guarda por duas ou mais décadas... valorizando muito estes vinhos.

ESTÁGIO

12 meses de estagio em barrica e 12 meses em garrafa no fundo do mar.

NOTA DE PROVA

Cor granada. É nos aromas vegetais, balsâmicos e de fruta vermelha madura, que reaviva e alegria a nossa memória olfactiva. Na boca é elegante, fresco e profundo, complexo, terminando frutado, sublime sensação que só um tinto nascido à beira do mar e estagiado nele mesmo nos faz vivenciar.

SUGESTÃO DE CONSUMO

Óptima combinação com pratos de carne.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

14%	0,2 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 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

Atlantic Sea Wine

RED WINE

VARIETIES

Touriga Franca and Touriga Nacional

OENOLOGY

Of all our wines, the most ORIGINAL. We search the bottom from the Atlantic Ocean, the perfect stage. Playing with the varieties, the vinification, depths, aging time and temperatures, making each batch of wine a unique piece of PURE ART...

All of these factors promote a long aging in the bottle, being able to significantly improve on guard for two or more decades... giving great value to these wines.

MATURATION

12 months in barrel and 12 months in bottle at the bottom of the sea.

TASTING NOTE

Garnet color. It is in the vegetable, balsamic and ripe red fruit aromas, which revives and brightens our olfactory memory. In the mouth it is elegant, fresh and deep, complex, fruity, sublime feeling that only one red wine born by the sea and matured in the sea makes us experience.

CONSUMPTION SUGGESTION

Great combination with meat dishes.

PHYSICAL CHEMICAL CHARACTERISTICS

14%

Alcoholic
Content

0,2
g/L

Total
Sugar

4,9
g/L

Total
Acidity

3,4

pH

HARVEST

2014

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