

BREJINHO



Criadores de Vinhos Atlânticos

Vinho do Atlântico

VINHO BRANCO

CASTAS

Arinto, Alvarinho e Encruzado

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

8 meses barrica Carvalho Frances e 12 meses em garrafa no fundo do mar.

NOTA DE PROVA

Cor palha dourada. É nos aromas vegetais, frescos, salinos, balsâmicos e empireumáticos, que reativa e alegra a nossa memória olfactiva. Na boca é elegante, fresco e profundo, complexo, terminando frutado, sublime sensação que só um branco nascido à beira do mar e estagiado nele mesmo nos faz vivenciar.

SUGESTÃO DE CONSUMO

Óptima combinação com vários pratos de peixe.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

13,5%

Teor
Alcoólico

0,6
g/L

Açúcar
Total

6,4
g/L

Acidez
Total

3,1

pH

COLHEITA

2016

PAÍS

Portugal

ENÓLOGO

Luis Simões

REGIÃO

Península de Setúbal

PRODUTOR

Quinta Brejinho
da Costa

CLIMA

Atlântico



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

BREJINHO



Creators of Atlantic Wines

Atlantic Sea Wine

WHITE WINE

VARIETIES

Arinto, Alvarinho and Encruzado

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 in aging for two or more decades... giving great value to these wines.

MATURATION

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

TASTING NOTE

Golden straw color. It is in the vegetable, fresh, saline, balsamic aromas and empireumatics, which revives and brightens our olfactory memory. In the mouth it is elegant, fresh and deep, complex, with a fruity finish, sublime feeling that only a white wine born by the sea and matured in the sea makes us experience.

CONSUMPTION SUGGESTION

Great combination with various fish dishes.

PHYSICAL CHEMICAL CHARACTERISTICS

13,5%

Alcoholic Content

0,6 g/L

Total Sugar

6,4 g/L

Total Acidity

3,1

pH

HARVEST

2016

COUNTRY

Portugal

ENOLOGIST

Luis Simões

REGION

Península de Setúbal

PRODUCER

Quinta Brejinho da Costa

CLIMATE

Atlantic



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