

BREJINHO



Criadores de Vinhos Atlânticos



Castelão Natural

VINHO TINTO NATURAL

CASTAS

Castelão

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

Tempos de estágio 8 meses em ânfora de barro.

NOTA DE PROVA

Vinho de carácter varietal... De aspecto límpido, apresenta uma linda cor rubi opaco, aroma intenso, fresco cheio de personalidade, 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.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

14%	0,42 g/L	4,9 g/L	<40
Teor Alcoólico	Acidez Volátil	Acidez Total	Dióxido de Enxofre Total

COLHEITA

2019

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



Castelão Natural

NATURAL RED WINE

VARIETIES

Castelão

ENOLOGY

Quinta Brejinho da Costa today proposes an ideal oenology simple, more sustainable, with less oenological products, but with intelligent processes that help us obtain healthier wines and perfect, being respectful of our environment. For this wine, we raise the bar, organic grapes, pure, zero residue ...

MATURATION

Maturation time 8 months in clay amphora.

TASTING NOTE

Wine of varietal character ... With a clear aspect, it presents a beautiful opaque ruby color, intense aroma, fresh full of personality, complex. Fresh, mineral, earthy, exotic in the mouth ... long and very persistent ... still a young man ...

SUGGESTED CONSUMPTION

Cod dishes with onion.

For meat dishes, Red meats, intense.

PHYSICAL / CHEMICAL CHARACTERISTICS

14%	0,42 g/L	4,9 g/L	<40
Alcohol Content	Volatil Acidity	Total Acidity	Total Sulfur Dioxide

HARVEST

2019

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