

BREJINHO



Criadores de Vinhos Atlânticos



..... QUINTA BREJINHO DA COSTA

Touriga Franca

VINHO TINTO

CASTAS

Touriga Franca

ENOLOGIA

Estando à beira de ser a casta tinta mais plantada em Portugal, encontra-se uma ligação com o nosso terroir atlântico e o nosso enólogo, quase perfeita. Chamada Touriga Francesa durante largas décadas, tem uma característica peculiar. Em uva não sabe a nada e em vinho sabe a tudo. É uma alquimia difícil de explicar, mas assim acontece.

ESTÁGIO

Barrica de Carvalho Francês novo durante 18 meses.

NOTA DE PROVA

Límpido e muito brilhante, de lágrima viscosa e muito densa, a sua cor é de um rubi ofuscante e magnífico que prende o olhar. Aromaticamente o vinho é surpreendente fresco e intenso, deixando até os mais céticos presos ao copo, pela leveza e personalidade, na boca é explosivo muito gastronômico e frutado. É um vinho único e enologicamente irrepetível, desfrute desta edição limitada em boa companhia, as harmonizações passam por pratos de carne e caça.

PRODUÇÃO

567 Garrafas

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

17,6%	1 g/L	8,54 g/L	28 mg/L	20 mg/L	3,5
Teor Alcoólico	Açúcar Total	Acidez Total	So2 Total	So2 Livre	pH

COLHEITA

2018

ENÓLOGO

Luis Simões

PRODUTOR

Quinta Brejinho da Costa

PAÍS

Portugal

REGIÃO

Península de Setúbal

CLIMA

Atlântico

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



..... QUINTA BREJINHO DA COSTA

Touriga Franca

RED WINE

VARIETIES

Touriga Franca

OENOLOGY

Being on the verge of being the most planted red grape variety in Portugal, I find a connection with our Atlantic terroir and our winemaker, almost perfect. Called Touriga Francesa during long decades, has a peculiar characteristic. In grape it doesn't taste to anything and in wine tastes everything.

It is an alchemy difficult to explain, but so it happens.

MATURATION

In new French oak barrels for 18 months.

TASTING NOTE

Clear and very bright, with a viscous and very dense tear, its color is a dazzling and magnificent ruby that holds the eye. Aromatically the wine is surprisingly fresh and intense, leaving even the most sceptical stuck to the glass, for its lightness and personality, in the mouth it is very gastronomic and fruity explosive. It is a unique wine and oenologically unrepeatable, enjoy this limited edition in good company, the pairings go through meat and hunt dishes.

PRODUCTION

567 Bottles.

PHYSICAL CHEMICAL CHARACTERISTICS

17,6%	1 g/L	8,54 g/L	28 mg/L	20 mg/L	3,5
Alcoholic Content	Total Sugar	Total Acidity	So2 Total	So2 Free	pH

HARVEST

2018

ENOLOGIST

Luis Simões

PRODUCER

Quinta Brejinho da Costa

COUNTRY

Portugal

REGION

Península de Setúbal

CLIMATE

Atlantic

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