

QUINTA
BREJINHO
DA COSTA

Vinho Regional da Península de Setúbal

COMENDADOR COSTA RESERVA ◦ TINTO

País Portugal
Região Península de Setúbal
Clima Atlântico
Solo Arenoso

Colheita 2014
Produtor Resigon
Enólogo Luis Simões

Castas
Baga

Enologia
Vinho produzido com uvas colhidas e seleccionadas manualmente, indo de imediato para a adega onde foram prensadas suavemente de forma a preservar todos os aromas varietais. A fermentação alcoólica foi efectuada em lagares de inox com temperatura controlada entre 24°C a 26°C, de forma a preservar toda a elegância e características aromáticas.

Características Físico/Químicas

Teor Alcoólico: 13,5% (v/v)
Acidez Volátil: 0,45 g/L
Acidez Total: 4,9 g/L
pH: 3,4

Nota de Prova

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

Sugestão de Consumo

Ótima combinação de pratos de carnes, por ser um vinho fresco e elegante. É um bom parceiro para os mais nobres queijos nacionais.

