

QUINTA  
**BREJINHO**  
DA COSTA

Vinho Regional da Península de Setúbal



## QUINTA BREJINHO DA COSTA SELECTION • TINTO

**País** Portugal  
**Região** Península de Setúbal  
**Clima** Atlântico  
**Solo** Arenoso

**Colheita** 2013  
**Produtor** Resigon  
**Enólogo** Luis Simões

### **Castas**

Alicante Bouchet, Syrah  
e Touriga Nacional

### **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: 14,5% (v/v)  
Acidez Volátil: 0,66 g/L  
Acidez Total: 5,25 g/L  
pH: 3,6

### **Nota de Prova**

De aspecto límpido e brilhante, apresenta uma bela tonalidade violeta enérgica extraordinariamente penetrante e apelativa. No nariz oferece uma saborosa combinação de aromas a morango, cereja e uma ligeira nuance a baunilha. No palato o vinho surge de forma muito macia e atraente, revelando aromas a fruta vermelha balanceados com uma refrescante e equilibrada acidez combinada com uma elegante doçura melosa. Final aromático longo e persistente.

### **Sugestão de Consumo**

Óptima combinação com vários pratos de carnes, por ser um vinho fresco acompanha também muito bem vários pratos da cozinha tradicional.