



## QUINTA BREJINHO DA COSTA

### SELECTION • BRANCO 2015

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

**Colheita** 2015  
**Produtor** Resigon  
**Enólogo** Luis Simões

#### **Castas**

Arinto, Fernão Pires  
e Sauvignon Blanc

#### **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 cuba de inox com temperatura controlada entre 12°C a 15°C, de forma a preservar toda a elegância e características aromáticas.

#### **Caraterísticas Físico/Químicas**

Teor alcoólico: 12,5% (v/v)  
Acidez Volátil: 0,31 g/L  
Acidez Total: 6,8 g/L  
pH: 3,1

#### **Nota de Prova**

De aspecto límpido e brilhante, apresenta uma cor amarelo cítrico com uma bela tonalidade esverdeada. No nariz oferece uma saborosa combinação de aromas florais, citrinos. No palato o vinho surge de forma muito macia e atraente, revelando aromas frescos 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 peixe.