

QUINTA  
**BREJINHO**  
DA COSTA

Vinho Regional da Península de Setúbal

## COMENDADOR COSTA RESERVA ◦ BRANCO

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

**Colheita** 2016  
**Produtor** Resigon  
**Enólogo** Luis Simões

**Castas**  
Encruzado

**Enologia**  
Vinho produzido com uvas colhidas e seleccionadas manualmente, indo de imediato para a adega onde foram maceradas a frio suavemente de forma a preservar todos os aromas varietais. A fermentação alcoólica foi efectuada em pequenas cubas com temperatura controlada entre 12°C a 15°C, para preservar toda a elegância e características aromáticas; posteriormente, o vinho estagiou durante 6 meses em pequenas talhas de barro, e de seguida durante 4 meses em barricas de carvalho.

**Nota de Prova**  
Pinta-se de uma linda cor palha dourada. É nos aromas vegetais, balsâmicos e empireumáticos, que reaviva e alegra a nossa memória olfactiva. Na boca é elegante, fresco e profundo, terminando frutado, sublime sensação que só um branco nascido à beira do mar nos faz vivenciar.

**Sugestão de Consumo**  
Em boa companhia, este vinho é uma óptima combinação com pratos de peixe, por ser um vinho fresco e elegante. É um bom parceiro para os mais nobres queijos nacionais.

**Características Físico/Químicas**

Teor Alcoólico: 13,2% (v/v)  
Acidez Volátil: 0,35 g/L  
Acidez Total: 6,2 g/L  
pH: 3,2

