

BREJINHO



Criadores de Vinhos Atlânticos



..... QUINTA BREJINHO DA COSTA

Selection

VINHO BRANCO

CASTAS

Arinto; Alvarinho; Encruzado

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 para salvaguardar toda a elegância e características aromáticas.

ESTÁGIO

Duração de 6 meses em Barrica Carvalho Francês.

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

Ótima combinação com vários pratos de peixe.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

12,8%	0,34 g/L	6,4 g/L	3,4
Teor Alcoólico	Acidez Volátil	Acidez Total	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



Selection

WHITE WINE

VARIETIES

Arinto; Alvarinho; Encruzado

OENOLOGY

Wine produced with grapes harvested and selected manually, taken immediately to the cellar where they were gently pressed in order to preserve all varietal aromas. Alcoholic fermentation was carried out in a stainless steel vat with controlled temperature 12°C to 15°C to preserve all elegance and aromatic characteristics.

MATURATION

Duration of 6 months in French Oak Barrel.

TASTING NOTE

Clear and shiny in appearance, it has a citrus yellow color with a beautiful greenish tint. On the nose offers a tasty combination of floral aromas, citrus. On the palate the wine appears in a very soft and attractive way, revealing fresh balanced aromas with a refreshing and balanced acidity combined with an elegant honeyed sweetness. Long and persistent aromatic finish.

CONSUMPTION SUGGESTION

Great combination with various fish dishes.

PHYSICAL CHEMICAL CHARACTERISTICS

12,8%	0,34 g/L	6,4 g/L	3,4
Alcoholic Content	Total Sugar	Total Acidity	pH

HARVEST

2018

ENOLOGIST

Luis Simões

PRODUCER

Quinta Brejinho da Costa

COUNTRY

Portugal

REGION

Península de Setúbal WHITE WINE

CLIMATE

Atlantic

..... QUINTA BREJINHO DA COSTA

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