

BREJINHO



Criadores de Vinhos Atlânticos



..... QUINTA BREJINHO DA COSTA

Selection

VINHO ROSÉ

CASTAS

Cabernet Sauvignon, Touriga Franca e 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 cuba de inox com temperatura controlada entre 12°C a 15°C, de forma a preservar toda a elegância e características aromáticas, com 25% do lote sob estágio em barrica de carvalho francês.

NOTA DE PROVA

De aspecto límpido e brilhante, apresenta uma linda cor rosada pálida. No nariz oferece uma saborosa combinação de aromas frutados, frutos vermelhos frescos. 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 elaborados de peixe, e carnes brancas.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

13,2%	0,36 g/L	5,31 g/L	3,23
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



..... QUINTA BREJINHO DA COSTA

Selection

WHITE WINE

VARIETIES

Cabernet Sauvignon, Touriga Franca and Baga

OENOLOGY

Wine produced with grapes harvested and selected manually, taken immediately to the wine cellar where they were gently pressed in a way to preserve all varietal aromas. The alcoholic fermentation took place in stainless steel vats with controlled temperature between 12°C and 15°C, in order to preserve the full elegance and aromatic characteristics, with 25% of the lot staging in French oak barrels.

TASTING NOTE

Looking clear and bright, presents a beautiful pale pink colour. In the nose it offers a tasty combination of fruity aromas, fresh redberries. On the palate the wine arises very softly and attractive, revealing fresh aromas balanced with a refreshing and counterbalanced acidity, combined with an elegant mellow sweetness. Aromatic and persistent finish.

CONSUMPTION SUGGESTION

Great combination with several elaborate fish dishes and white meats.

PHYSICAL CHEMICAL CHARACTERISTICS

13,2%	0,36 g/L	5,31 g/L	3,23
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 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