

# BREJINHO



*Criadores de Vinhos Atlânticos*



## Selection

### VINHO ROSÉ

#### CASTAS

Touriga Franca, Baga e Cabernet Sauvignon

#### 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.

#### ESTÁGIO

Duração de 6 meses 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

12,6%	0,6 g/L	5,6 g/L	3,4
Teor Alcoólico	Açúcar Total	Acidez Total	pH

#### COLHEITA

2020

#### ENÓLOGO

Luis Simões

#### PRODUTOR

Quinta Brejinho  
da Costa

#### PAÍS

Portugal

#### REGIÃO

Península de Setúbal

#### CLIMA

Atlântico

..... 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](http://www.brejinhodacosta.pt)

# BREJINHO



*Creators of Atlantic Wines*



## Selection

### ROSÉ WINE

#### VARIETIES

Touriga Franca, Baga e Cabernet Sauvignon

#### 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.

#### MATURATION

Duration of 6 months 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

12,6%	0,6 g/L	5,6 g/L	3,4
Alcoholic Content	Total Sugar	Total Acidity	pH

#### HARVEST

2020

#### ENOLOGIST

Luis Simões

#### PRODUCER

Quinta Brejinho  
da Costa

#### COUNTRY

Portugal

#### REGION

Península de Setúbal

#### 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](http://www.brejinhodacosta.pt)