

BREJINHO



Criadores de Vinhos Atlânticos

Organico

VINHO TINTO

CASTAS

Mistura de castas nacionais

ENOLOGIA

A Quinta Brejinho da Costa propõe hoje, um ideal uma enologia simples, mais sustentável, com menos produtos enológicos, mas com processos inteligentes que nos ajudem a obter vinhos mais saudáveis e perfeitos, sendo respeitadores do nosso ambiente. Para este vinho, elevamos a fasquia, Uvas orgânicas, puras, resíduo zero...

ESTÁGIO

Duração de 24 meses de pequenas Ânforas de Barro e 1 ano de estágio em garrafa.

NOTA DE PROVA

Vinho de carácter terciário...
De aspecto límpido, apresenta uma linda cor granada, aroma intenso, fresco cheio de personalidade, nuance de madeira exótica, complexo. Na boca a entrada fresco, mineral, terroso, exótico... longo e muito persistente... ainda um jovem...

SUGESTÃO DE CONSUMO

Pratos de bacalhau com cebola. Para pratos de carne, Carnes vermelhas, intensos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

14,5%	0,78 g/L	4,9 g/L	<40
Teor Alcoólico	Acidez Volátil	Acidez Total	Dióxido de Enxofre Total

COLHEITA

2014

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

BREJINHO



Creators of Atlantic Wines

Organic

RED WINE

VARIETIES

Blend of national varieties

ENOLOGY

Quinta Brejinho da Costa today proposes a simple, more sustainable enology, with less enological products, but with intelligent processes that help us to obtain healthier and more perfect wines, while respecting our environment. For this wine, we raise the bar. Organic grapes, pure, zero residue...

MATURATION

Duration of 24 months in small clay amphora and 1 year bottle maturation.

TASTING NOTE

Wine with tertiary character aromas...
Of limpid aspect, has a beautiful garnet color, intense aroma, fresh full of personality, nuance of exotic wood, complex. In the mouth the entrance is fresh, mineral, earthy, exotic ... long and very persistent ... still young ...

SUGGESTED CONSUMPTION

Cod onion dishes.
For meat dishes, red meat, intense.

PHYSICAL / CHEMICAL CHARACTERISTICS

14,5%	0,78 g/L	4,9 g/L	<40
Alcohol Content	Volatil Acidity	Total Acidity	Total Sulfur Dioxide

HARVEST

2014

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