

BREJINHO



Criadores de Vinhos Atlânticos



..... QUINTA BREJINHO DA COSTA

Espumante

BRUT

CASTAS

Arinto, Antão Vaz e Trincadeira

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 cubas de inox com temperatura controlada entre 12°C a 14°C, para preservar toda a elegância e características aromáticas. A segunda fermentação foi realizada em garrafa pelo método tradicional durante 20 meses, com posterior remuge manual.

NOTA DE PROVA

De aspecto límpido e brilhante apresenta uma cor amarelo palha e uma bela tonalidade esverdeada. No olfacto sente-se uma combinação de aromas secundários e terciários dos florais aos frutos secos. No palato o vinho é vibrante de bolha fina e volumosa balanceado com uma refrescante e equilibrada acidez. Final aromático longo e persistente.

SUGESTÃO DE CONSUMO

Épocas festivas e acompanhamento de pratos ligeiros.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

12,5%	5,9 g/L	5,4 bar	4,0 g/L	3,04
Teor Alcoólico	Acidez Total	Pressão	Açúcar	pH

COLHEITA

2017

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

Sparkling Wine

BRUT

VARIETIES

Arinto, Antão Vaz e Trincadeira

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 14°C, in order to preserve the full elegance and aromatic characteristics.

The second fermentation was carried out in bottle by the traditional method for 20 months, with subsequent manual remuage.

TASTING NOTE

With limpid and shining aspect, it presents a yellow citric colour, with a beautiful greenish tonality. In the nose offers a tasteful combination of floral aromas. On the palate the wine arises in a very soft and attractive way, revealing fresh balanced aromas with a refreshing and balanced acidity, combined with an elegant mellow sweetness. Long and persistent aromatic ending.

CONSUMPTION SUGGESTION

Celebrations and light dishes.

PHYSICAL CHEMICAL CHARACTERISTICS

12,5%	5,9 g/L	5,4 bar	4,0 g/L	3,04
Alcoholic Content	Total Acidity	Pressure	Sugar	pH

HARVEST

2017

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