

BREJINHO



Criadores de Vinhos Atlânticos

Cabernet Sauvignon

VINHO TINTO

CASTAS

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 lagares de inox com temperatura controlada entre 26°C a 28°C, de forma a preservar toda a elegância e características aromáticas. A estas uvas são realizadas longas macerações pré e pós fermentativas...

ESTÁGIO

Estádio 18 meses Barricas Carvalho Francês.

NOTA DE PROVA

De aspecto límpido e brilhante, apresenta uma bela tonalidade violeta enérgica extraordinariamente penetrante e apelativa.

No nariz oferece uma saborosa combinação de aromas a morango, cereja e uma ligeira nuance a baunilha. No palato o vinho surge de forma muito macia e atraente, revelando aromas a fruta vermelha balanceados com uma refrescante e equilibrada acidez e combinada com uma elegante doçura melosa. Final aromático longo e persistente.

SUGESTÃO DE CONSUMO

Pela frescura que este vinho apresenta, harmoniza muitíssimo bem, com Queijos DOP - Portugal e pratos de caça de pena... fresco acompanhado também muito bem vários pratos da cozinha tradicional.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

15,3%	0,6 g/L	6,2 g/L	3,53
Teor Alcoólico	Açúcar Residual	Acidez Total	pH

COLHEITA

2017

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

Cabernet Sauvignon

RED WINE

VARIETIES

Cabernet Sauvignon

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 stainless steel vats with controlled temperature 26°C to 28°C, in order to preserve all the elegance and aromatic characteristics. These grapes are subjected to long macerations before and after fermentative ...

MATURATION

Duration of 18 months in French Oak Barrel.

TASTING NOTE

Clear and shiny in appearance, it has a beautiful violet hue extraordinarily penetrating and appealing energetic. On the nose it offers a tasty combination of strawberry aromas, cherry and a slight hint of vanilla. On the palate the wine comes from very soft and attractive shape, revealing balanced red fruit aromas with a refreshing and balanced acidity and combined with an elegant honeyed sweetness. Long and persistent aromatic finish.

CONSUMPTION SUGGESTION

Due to the freshness of this wine, it harmonizes very well, with DOP cheeses - Portugal and feather hunting dishes ... fresh accompanies also several dishes of traditional cuisine very well.

PHYSICAL CHEMICAL CHARACTERISTICS

15,3%	0,6 g/L	6,2 g/L	3,53
Alcoholic Content	Residual Sugar	Total Acidity	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