

# BREJINHO



*Criadores de Vinhos Atlânticos*



..... QUINTA BREJINHO DA COSTA.....

## Colheita

### VINHO BRANCO

#### CASTAS

Encruzado, Alvarinho, Semillon, Antão Vaz e Verdelho

#### 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 modo a salvaguardar toda a elegância e características aromáticas.

#### NOTA DE PROVA

Vinho de cor palha, notas de fruta tropical, pêssego e flor de laranjeira. É um vinho fresco com uma acidez equilibrada e um final de boca agradável e suave.

#### SUGESTÃO DE CONSUMO

Óptima combinação com vários pratos de peixe.

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

12,5%	5,6 g/L	6,68 g/L	3,04
Teor Alcoólico	Açúcar	Acidez Total	pH

#### COLHEITA

2022

#### ENÓLOGO

Eng<sup>a</sup> Marta Rosa

#### 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. enoturismo@brejinho.pt

brejinhodacosta  
 brejinhodacosta

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

# BREJINHO



*Creators of Atlantic Wines*



..... QUINTA BREJINHO DA COSTA .....

## Colheita

### WHITE WINE

#### VARIETIES

Encruzado, Alvarinho, Semillon, Antão Vaz e Verdelho

#### 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 a stainless steel vat with controlled temperature 12°C to 15°C, in order to preserve all the elegance and aromatic characteristics.

#### TASTING NOTE

This is a straw yellow wine, with a touch of tropical fruit, peach and orange flower. It is a fresh wine with a balanced acidity. It has a pleasant and soft final touch in the mouth.

#### CONSUMPTION SUGGESTION

Great combination with various fish dishes.

#### PHYSICAL CHEMICAL CHARACTERISTICS

12,5%	5,6 g/L	6,68 g/L	3,04
Alcoholic Content	Sugar	Total Acidity	pH

#### HARVEST

2022

#### ENOLOGIST

Eng<sup>a</sup> Marta Rosa

#### PRODUCER

Quinta Brejinho da Costa

#### COUNTRY

Portugal

#### REGION

Península de Setúbal

#### 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. enoturismo@brejinho.pt

brejinhodacosta  
 brejinhodacosta

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