

BREJINHO



Criadores de Vinhos Atlânticos



..... QUINTA BREJINHO DA COSTA

Colheita

ROSÉ

CASTAS

Syrah e Touriga Nacional

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.

NOTA DE PROVA

De aspecto límpido e brilhante, apresenta uma linda cor casca de cebola com uma tonalidade rosada. 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 de peixe.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| | | | | |
|-------------------|----------------|-----------------|-------------------|-----|
| 12,9% | 6,9 g/L | 7,4 g/L | 0,34 g/L | 3,0 |
| Teor Alcoólico | Acidez Fixa | Acidez Total | Acidez Volátil | pH |

COLHEITA

2019

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



..... QUINTA BREJINHO DA COSTA

Colheita

ROSÉ

VARIETIES

Syrah e Touriga Nacional

ENOLOGY

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 112°C and 15°C, in order to preserve the full elegance and aromatic characteristics.

TASTING NOTE

With limpid and shining aspect, it presents a beautiful onion pell colour with a pinky tonality. In the nose offers a tasteful combination of fruity aromas, fresh red fruits. 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 presistent aromatic ending.

CONSUMPTION SUGGESTION

Great combination with severalfish dishes.

PHYSICAL CHEMICAL CHARACTERISTICS

| | | | | |
|----------------------|------------------|------------------|---------------------|-----|
| 12,9% | 6,9 g/L | 7,4 g/L | 0,34 g/L | 3,0 |
| Alcoholic Content | Fixed Acidity | Total Acidity | Volatile Acidity | pH |

HARVEST

2019

ENOLOGIST

Luis Simões

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. brejinho.dacosta@gmail.com

brejinhodacosta
 brejinhodacosta

www.brejinhodacosta.pt