

# BREJINHO



*Criadores de Vinhos Atlânticos*



SOUTH - WEST / SUDOESTE / SUD-OUEST / SÜDWESTEN

## SW Colheita

2019 / VINHO BRANCO

### CASTAS

Fernão Pires, Arinto

### ENOLOGIA

Vinho produzido com uvas colhidas 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 para salvaguardar toda a elegância e características aromáticas.

### NOTA DE PROVA

De aspecto límpido e brilhante, apresenta uma cor amarelo cítrico. No nariz oferece uma saborosa combinação de aromas florais e citrinos. No palato o vinho surge de forma muito macia e atraente, revelando aromas frescos balanceados com uma refrescante sensação acidula 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%	0,6 g/L	6,9 g/L	3,1
Teor Alcoólico	Açúcar Residual	Acidez Total	pH

### COLHEITA

2019

### ENÓLOGO

Luis Simões

### PRODUTOR

Quinta Brejinho  
da Costa

### PAÍS

Portugal

### REGIÃO

Península de Setúbal

### CLIMA

Atlântico

# BREJINHO



Creators of Atlantic Wines



SOUTH - WEST / SUDOESTE / SUD-OUEST / SÜDWESTEN

## SW Colheita

2019 / WHITE WINE

### VARIETIES

Fernão Pires, Arinto

### OENOLOGY

Wine produced with manually harvested grapes, going immediately to the cellar where they were gently pressed in order to preserve all varietal aromas. Alcoholic fermentation was carried out in stainless steel vat with controlled temperature between 12°C to 15°C to safeguard all elegance and aromatic characteristics.

### TASTING NOTE

Clear and bright in appearance, it has a citrus yellow color. At the nose offers a tasty combination of floral and citrus aromas. On the palate the wine appears very smooth and attractive, revealing fresh balanced aromas with a refreshing acidic feel combined with an elegant honey-sweet sweetness. Long aromatic finish and persistent.

### CONSUMPTION SUGGESTION

Great combination with various fish dishes.

### PHYSICAL CHEMICAL CHARACTERISTICS

12%	0,6 g/L	6,9 g/L	3,1
Alcoholic Content	Residual Sugar	Total 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](http://www.brejinhodacosta.pt)