

BREJINHO



Criadores de Vinhos Atlânticos

Sommelier Edition

2019 / VINHO BRANCO

Uma faixa de litoral onde a natureza preservada tem um carácter forte e selvagem, que se traduz em paisagens de uma imponência deslumbrante. Esta área de Portugal engloba vários Parques Naturais que começa mais a norte no sudoeste alentejano e que constitui a maior extensão de costa portuguesa sujeita a proteção. As praias sucedem-se, ora com areais extensos a perder de vista, ou mais pequenos enquadrados por grandiosas arribas de xisto e calcário. O mar, agitado, produz uma sinfonia natural, que serve de banda sonora a este passeio à beira mar. Uma homenagem feita pela Quinta Brejinho da Costa, ao nosso Sudoeste português.

CASTAS

Arinto e Chardonnay

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 para salvaguardar toda a elegância e características aromáticas.

NOTA DE PROVA

De aspecto límpido e brilhante, apresenta uma cor amarelo cítrico com uma bela tonalidade esverdeada. 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 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

12,5%	6,4 g/L	1,5 g/L	3,2
Teor Alcoólico	Acidez Volátil	Acidez Total	pH

COLHEITA

2019

ENÓLOGO

Luis Simões

PRODUTOR

Quinta Brejinho
da Costa

PAÍS

Portugal

REGIÃO

Península de Setúbal

CLIMA

Atlântico



SOUTH - WEST / SUDOESTE / SUD - OUEST / SÜDWESTEN

BREJINHO



Creators of Atlantic Wines

Sommelier Edition

2019 / WHITE WINE

A strip of coastline where the preserved nature has a strong and wild character, which translates into landscapes of breathtaking grandeur. This area of Portugal encompasses several Natural Parks that starts further north in the southwest of Alentejo and constitutes the largest extension of the Portuguese coast subject to protection. The successive beaches, sometimes with extensive sands as far as the eye can see, or smaller ones framed by grand cliffs of shale and limestone. The rough sea produces a natural symphony, which serves as a soundtrack to this walk by the sea. A tribute made by Quinta Brejinho da Costa to our Portuguese Southwest.

VARIETIES

Arinto and Chardonnay

OENOLOGY

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

TASTING NOTE

Clear and bright in appearance, it has a citrus yellow color with a beautiful greenish tint. On the nose it 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 and balanced acidity combined with an elegant honeyed sweetness. Long and persistent aromatic finish.

CONSUMPTION SUGGESTION

Great combination with various fish dishes.

PHYSICAL CHEMICAL CHARACTERISTICS

12,5%	6,4 g/L	1,5 g/L	3,2
Alcoholic Content	Volatile Acidity	Total Acidity	pH

HARVEST

2019

ENOLOGIST

Luis Simões

PRODUCER

Quinta Brejinho
da Costa

COUNTRY

Portugal

REGION

Península de Setúbal

CLIMATE

Atlantic

SOUTH - WEST / SUDOESTE / SUD-OUEST / SÜDWESTEN

