



## BREJINHO DA COSTA TINTO 2012

**País** Portugal  
**Região** Península de Setúbal  
**Clima** Atlântico  
**Solo** Arenoso

**Colheita** 2012  
**Produtor** Resigon  
**Enólogo** Luís Simões

**Castas**  
Trincadeira, Syrah  
e Alicante Bouschet

**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 24°C a 26°C, de forma a preservar toda a elegância e características aromáticas.

**Caraterísticas Físico/Químicas**  
Teor alcoólico: 14,5% (v/v)  
Acidez Volátil: 0,46 g/L  
Acidez Total: 5,1 g/L  
pH: 3,4

**Nota de Prova**  
De aspecto límpido e brilhante, apresenta uma bela tonalidade violeta energética 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 combinada com uma elegante doçura melosa. Final aromático longo e persistente.

**Sugestão de Consumo**  
Ótima combinação com vários pratos de carnes, por ser um vinho fresco acompanha também muito bem vários pratos da cozinha tradicional.



RESIGON  
Companhia Agrícola  
e Gestão, SA

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  
f /brejinhodacosta

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



*Safra 2011. Almoço na Casa Mãe da Rota de Vinhos, Palmela/PT 03/11/2015.*