

FICHA TÉCNICA do VINHO

Breinho da COSTA

Vinho Regional PENÍNSULA SETÚBAL

Tipo: BRANCO

Colheita: 2012

Produtor: RESIGON

Enólogo: Luís Simões

Castas: ARINTO, ANTÃO VAZ E FERNÃO PIRES



Enologia

Vinho produzido com uvas colhidas e selecionadas manualmente, indo de imediato para a adega onde foram prensadas suavemente de forma a preservar todos os aromas varietais.

A fermentação alcoólica foi efetuada 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 aspeto límpido e brilhante, apresenta uma cor amarelo cítrico com uma bela tonalidade esverdeada. No nariz oferece uma saborosa combinação de aromas florais, 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 da nossa costa.

Caraterísticas físico/Químicas

Teor alcoólico: 12,5% (v/v) - Acidez Volátil: 0,31 g/L - Acidez Total: 6,8 g/L - pH: 3,1



RESIGON, Companhia Agrícola e Gestão
Breinho d'Água – Carvalhal – Grândola – PORTUGAL
brejinhodacosta@gmail.com