

# FICHA TÉCNICA do VINHO

## Breinho da COSTA

Vinho Regional PENÍNSULA SETÚBAL

Tipo: ROSE

Colheita: 2012

Produtor: RESIGON

Enólogo: Luís Simões

Castas: SYRAH e TOURIGA NACIONAL



### *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 linda cor casca de Ceboula 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 da nossa costa.

### *Caraterísticas físico/Químicas*

Teor alcoólico: 12,5% (v/v) - Acidez Volátil: 0,36 g/L - Acidez Total: 5,5 g/L - pH: 3,3



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