

FICHA TÉCNICA do VINHO

Breinho da COSTA

Vinho Regional PENÍNSULA SETÚBAL

Tipo: TINTO

Colheita: 2011

Produtor: RESIGON

Enólogo: Luís Simões

Castas: Alicante Bouchet, 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 lagares de inox com temperatura controlada entre 24°C a 26°C, de forma a preservar toda a elegância e características aromáticas.

Nota de Prova

De aspeto límpido e brilhante, apresenta uma bela tonalidade violeta enérgica 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 nossa cozinha tradicional.

Caraterísticas físico/Químicas

Teor alcoólico: 14,2% (v/v) - Acidez Volátil: 0,58 g/L - Acidez Total: 6,5 g/L - pH: 3,4

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