

# BREJINHO



*Criadores de Vinhos Atlânticos*

## *Aguardente Alvarinho*

Nascidos da mestria do nosso enólogo, produzimos aguardentes verdadeiramente únicas e especiais, com grande influência atlântica.

### DESCRIÇÃO

Originalmente uma bebida das classes mais pobres, as bagaceiras surgiram como uma forma de sustentabilidade aproveitar cada gota de açúcar fermentável deixada nas preciosas uvas da nossa quinta, após a vinificação.

Esta aguardente jovem, produzida a partir dos melhores bagaços da Casta Alvarinho e destilada na nossa destilaria de cobre com fornalha a lenha do século XIX, após prensa manual usada para os nossos vinhos Moscatel, prima pelo aroma fino, textura sedosa e corpo elegante, persistente e muitíssimo suave.

### SUGESTÃO DE CONSUMO

Apreciar uma aguardente com café, um charuto, ou como simples digestivo continua a fazer parte da nossa história. Hoje pode ser igualmente consumida em qualquer lugar e de múltiplas formas, simples, com gelo, em copo de shot gelado ou mesmo diluída com um pouco de água. O copo utilizado desempenha um papel importante na hora de apreciar, um copo com boca mais estreita e base mais larga assegura uma melhor apreciação do boquê aromático deste néctar.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

44%

Teor  
Alcoólico

### DESTILAÇÃO

2021

### CASTA

Alvarinho

### CAPACIDADE

350ml

### ENÓLOGO

Luis Simões

### PRODUTOR

Quinta Brejinho da Costa

### PAÍS

Portugal



..... QUINTA BREJINHO DA COSTA .....

Quinta do Brejinho da Costa  
Brejinho d'Água, 7570-731 Grândola  
Portugal

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

 brejinhodacosta  
 brejinhodacosta

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

# BREJINHO



*Criadores de Vinhos Atlânticos*

## *Aguardente Moscatel Setúbal*

Nascidos da mestria do nosso enólogo, produzimos aguardentes verdadeiramente únicas e especiais, com grande influência atlântica.

### DESCRIÇÃO

Originalmente uma bebida das classes mais pobres, as bagaceiras surgiram como uma forma de sustentabilidade aproveitar cada gota de açúcar fermentável deixada nas preciosas uvas da nossa quinta, após a vinificação.

Esta aguardente jovem, produzida a partir dos melhores bagaços da Casta Moscatel Setúbal e destilada na nossa destilaria de cobre com fornalha a lenha do século XIX, após prensa manual usada para os nossos vinhos Moscatel, prima pelo aroma fino, textura sedosa e corpo elegante, persistente e muitíssimo suave.

### SUGESTÃO DE CONSUMO

Apreciar uma aguardente com café, um charuto, ou como simples digestivo continua a fazer parte da nossa história. Hoje pode ser igualmente consumida em qualquer lugar e de múltiplas formas, simples, com gelo, em copo de shot gelado ou mesmo diluída com um pouco de água. O copo utilizado desempenha um papel importante na hora de apreciar, um copo com boca mais estreita e base mais larga assegura uma melhor apreciação do boquê aromático deste néctar.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

44%

Teor  
Alcoólico

### DESTILAÇÃO

2020

### CASTA

Moscatel Setúbal

### CAPACIDADE

350ml

### ENÓLOGO

Luis Simões

### PRODUTOR

Quinta Brejinho da Costa

### PAÍS

Portugal



..... QUINTA BREJINHO DA COSTA .....

Quinta do Brejinho da Costa  
Brejinho d'Água, 7570-731 Grândola  
Portugal

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

 brejinhodacosta  
 brejinhodacosta

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

# BREJINHO



*Criadores de Vinhos Atlânticos*

## *Aguardente Moscatel Roxo & Bastardo*

Nascidos da mestria do nosso enólogo, produzimos aguardentes verdadeiramente únicas e especiais, com grande influência atlântica.

### DESCRIÇÃO

Originalmente uma bebida das classes mais pobres, as bagaceiras surgiram como uma forma de sustentabilidade aproveitar cada gota de açúcar fermentável deixada nas preciosas uvas da nossa quinta, após a vinificação.

Esta aguardente jovem, produzida a partir dos melhores bagaços da Casta Moscatel Roxo & Bastardo e destilada na nossa destilaria de cobre com fornalha a lenha do século XIX, após prensa manual usada para os nossos vinhos Moscatel, prima pelo aroma fino, textura sedosa e corpo elegante, persistente e muitíssimo suave.

### SUGESTÃO DE CONSUMO

Apreciar uma aguardente com café, um charuto, ou como simples digestivo continua a fazer parte da nossa história. Hoje pode ser igualmente consumida em qualquer lugar e de múltiplas formas, simples, com gelo, em copo de shot gelado ou mesmo diluída com um pouco de água. O copo utilizado desempenha um papel importante na hora de apreciar, um copo com boca mais estreita e base mais larga assegura uma melhor apreciação do boquê aromático deste néctar.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

44%

Teor  
Alcoólico

### DESTILAÇÃO

2020

### CASTA

Moscatel Roxo & Bastardo

### CAPACIDADE

350ml

### ENÓLOGO

Luis Simões

### PRODUTOR

Quinta Brejinho da Costa

### PAÍS

Portugal



..... QUINTA BREJINHO DA COSTA .....

Quinta do Brejinho da Costa  
Brejinho d'Água, 7570-731 Grândola  
Portugal

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

 brejinhodacosta  
 brejinhodacosta

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

# BREJINHO



*Criadores de Vinhos Atlânticos*

## *Aguardente Touriga Franca & Baga*

ESTÁGIO EM BARRIL DE CONHAQUE SELECIONADO

### DESCRIÇÃO

Originalmente uma bebida das classes mais pobres, as bagaceiras surgiram como uma forma de sustentabilidade aproveitar cada gota de açúcar fermentável deixada nas preciosas uvas da nossa quinta, após a vinificação.

Esta aguardente jovem, produzida a partir dos melhores bagaços da Casta Touriga Franca & Baga e destilada na nossa destilaria de cobre com fornalha a lenha do século XIX, após prensa manual usada para os nossos vinhos Moscatel, prima pelo aroma fino, textura sedosa e corpo elegante, persistente e muitíssimo suave.

### SUGESTÃO DE CONSUMO

Apreciar uma aguardente com café, um charuto, ou como simples digestivo continua a fazer parte da nossa história. Hoje pode ser igualmente consumida em qualquer lugar e de múltiplas formas, simples, com gelo, em copo de shot gelado ou mesmo diluída com um pouco de água. O copo utilizado desempenha um papel importante na hora de apreciar, um copo com boca mais estreita e base mais larga assegura uma melhor apreciação do boquê aromático deste néctar.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

44%

Teor  
Alcoólico

### DESTILAÇÃO

2020

### CASTA

Touriga Franca & Baga

### CAPACIDADE

350ml

### ENÓLOGO

Luis Simões

### PRODUTOR

Quinta Brejinho da Costa

### PAÍS

Portugal



..... QUINTA BREJINHO DA COSTA .....

Quinta do Brejinho da Costa  
Brejinho d'Água, 7570-731 Grândola  
Portugal

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

 brejinhodacosta  
 brejinhodacosta

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

# BREJINHO



*Criadores de Vinhos Atlânticos*

## *Aguardente Touriga Nacional*

Nascidos da mestria do nosso enólogo, produzimos aguardentes verdadeiramente únicas e especiais, com grande influência atlântica.

### DESCRIÇÃO

Originalmente uma bebida das classes mais pobres, as bagaceiras surgiram como uma forma de sustentabilidade aproveitar cada gota de açúcar fermentável deixada nas preciosas uvas da nossa quinta, após a vinificação.

Esta aguardente jovem, produzida a partir dos melhores bagaços da Casta Touriga Nacional e destilada na nossa destilaria de cobre com fornalha a lenha do século XIX, após prensa manual usada para os nossos vinhos Moscatel, prima pelo aroma fino, textura sedosa e corpo elegante, persistente e muitíssimo suave.

### SUGESTÃO DE CONSUMO

Apreciar uma aguardente com café, um charuto, ou como simples digestivo continua a fazer parte da nossa história. Hoje pode ser igualmente consumida em qualquer lugar e de múltiplas formas, simples, com gelo, em copo de shot gelado ou mesmo diluída com um pouco de água. O copo utilizado desempenha um papel importante na hora de apreciar, um copo com boca mais estreita e base mais larga assegura uma melhor apreciação do boquê aromático deste néctar.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

44%

Teor  
Alcoólico

### DESTILAÇÃO

2021

### CASTA

Touriga Nacional

### CAPACIDADE

350ml

### ENÓLOGO

Luis Simões

### PRODUTOR

Quinta Brejinho da Costa

### PAÍS

Portugal



QUINTA BREJINHO DA COSTA

Quinta do Brejinho da Costa  
Brejinho d'Água, 7570-731 Grândola  
Portugal

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

 brejinhodacosta  
 brejinhodacosta

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