



CASA DE CELLO

QUINTA SANJOANNE ESCOLHA

[ENGLISH BELOW]

A Casa de Cello é uma empresa familiar que se dedica à exploração vitícola das suas quintas há quatro gerações.

Foi nos anos 80 que um dos proprietários, João Pedro Araujo, deu início à profissionalização da actividade. Reorganizou a estrutura existente com o objectivo de implementar as melhores tecnologias vitícolas e enológicas, de forma a potenciar a expressão dos seus “terroirs” nos vinhos

A Quinta de Sanjoanne, situada no coração do Entre Douro e Minho, perto de Amarante, foi submetida a uma reestruturação completa das suas vinhas. Actualmente são geridos 14 ha de vinha, com as castas Arinto, Alvarinho, Malvasia Fina, Trajadura, Loureiro e Avesso que dão origem aos vinhos Quinta de Sanjoanne.

A Casa de Cello é uma Quinta certificada em Produção Integrada.



Cor amarelo palha



Aroma elegante com notas de citrinos



Toque mineral, com boa acidez e final longo



Castas:

Trajadura, Arinto e Avesso

Vinificação:

Vindima manual em caixas de 25kg; fermentação alcoólica durante 15-20 dias em cubas de inox com controlo de temperatura.

Notas de Prova:

Aroma elegante, sugerindo notas a citrinos com toque mineral e boa acidez. No final é longo, distinto, estruturado e fresco. O tempo de garrafa deu-lhe alguma complexidade.

Harmonização:

Peixes, risotos e carnes brancas.

Acidez Total (g/L): 6,0

Açúcares Redutores (g/L): > 2,0

pH: 3,2

Estágio: Em cuba de inox e em garrafa

Volume: 75 cl

Caixas: 6 ou 12 garrafas



Sustainable Farming
SATIVA certified

Av. da Boavista 1607, 5º Dto. – 4100-132 Porto, PORTUGAL
Phone +351 22 6095877 | quinta@casadecello.pt | www.casadecello.pt





CASA DE CELLO

QUINTA SANJOANNE ESCOLHA

Casa de Cello is a family's wine grower business for 4 generations. It was in the 80's that one of the owners, João Pedro Araujo, began to professionalize and modernize Casa de Cello's activity. He did the reorganization of the existing structure and implanted the best viticultural and oenological technologies, to get the optimal expressions of its "terroirs" in the wine.

Quinta de Sanjoanne, situated in the middle of "Entre-Douro e Minho" region, near Amarante, was submitted to a total vineyard restructure. Nowadays, 14 ha of vineyards are managed with the following grape varieties: Arinto, Alvarinho, Malvasia Fina, Trajadura, Loureiro and Avesso who create Quinta de Sanjoanne wines. Casa de Cello is sustainable farming certified.



Golden straw color



Elegant aroma with citrus notes



Mineral touch with good acidity and a long end



Grape varieties:

Trajadura, Arinto and Avesso

Winemaking:

Manual harvest in 25kg cases; alcoholic fermentation during 15-20 days in stainless steel vats with temperature control.

Tasting notes:

Elegant aroma suggesting citrus notes with minerality touch and good acidity. Long finish, distinct, structured and fresh. Aging gave him some complexity

Pairing:

Fish, risotto and white meat.

Total Acidity (g/L): 6,0

Sugar (g/L): < 2,0

pH: 3,2

Aging: In stainless steel vats and bottle.

Volume: 75 cl

Cases: 6 or 12 bottles



Sustainable Farming
SATIVA certified

Av. da Boavista 1607, 5º Dto. – 4100-132 Porto, PORTUGAL
Phone +351 22 6095877 | quinta@casadecello.pt | www.casadecello.pt

