



CASA DE CELLO

QUINTA SANJOANNE ESPUMANTE GRANDE RESERVA

[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.



Dourado e bolha fina



Elegante e intenso



Boa acidez com final de boca fresco



Castas:

Arinto

Vinificação:

Vindima manual em caixas de 25kg; fermentação alcoólica durante 15-20 dias em cubas de aço inox com controlo de temperatura. Posteriormente permaneceu em cubas de inox durante 4 anos. Espumante produzido segundo o método tradicional, com a segunda fermentação em garrafa, onde estagiou sobre as borras durante mais 4 anos.

Notas de Prova:

Cremoso com mousse delicada, bolha fina e persistente. Aromas de frutos secos, nuances florais. Boa acidez com final de boca fresco.

Harmonização:

Peixes gordos e cozinha oriental.

Acidez Total (g/L): 7,1

Açúcares Redutores (g/L): 1,1

pH: 3,25

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 SPARKLING GRANDE RESERVA

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, thin bubble



Elegant and Intense



Excellent acidity and fresh finish



Grape varieties:

Arinto

Winemaking:

Manual harvest in 25kg cases; alcoholic fermentation during 15-20 days in stainless steel vats with temperature control. Remained in stainless steel vats for 4 years. Sparkling produced according to the traditional method, with the second fermentation in bottle, where it aged on the lees for another 4 years.

Tasting notes:

Creamy with delicate mousse, thin and persistent bubble. Floral and nutty aromas. Excellent acidity and fresh finish.

Pairing:

Fat Fish and oriental dishes.

Total Acidity (g/L): 7,1

Sugar (g/L): 1,1

pH: 3,25

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

