



CASA DE CELLO

SANJOANNE PASSI

[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



Aromas a compotas



Boa acidez. Muito elegante e fresco. Doce quanto basta.



Castas:

Loureiro e Alvarinho

Vinificação:

Vindima manual em caixas de 25kg. Secagem durante 4 meses para desidratação. Prensagem manual.

Notas de Prova:

Aromas a compotas. Muito elegante na boca e muito fresco. Boa acidez. Doce equilibrado.

Harmonização:

Todas as sobremesas com excepção de chocolate.

Acidez Total (g/L): 8,3

Açúcares Redutores (g/L): 81,3

pH: -

Estágio: Em cuba de inox e em garrafa

Volume: 375 cl

Caixas: 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

SANJOANNE PASSI

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. The Casa de Cello is sustainable farming certified.



Straw yellow color



Jam aromas



Good acidity. Very stylish and fresh. Sweet enough



Grape varieties:

Loureiro and Alvarinho

Winemaking:

Manual harvest in 25kg cases. Drying for 4 months for dehydration. Manual pressing.

Tasting notes:

Very elegant in the mouth and very fresh. Good acidity. Balanced sweetness. Jam aromas.

Pairing:

All desserts except chocolate.

Total Acidity (g/L): 8,3

Sugar (g/L): 81,3

pH: -

Aging: *In stainless steel vats and bottle.*

Volume: 375 cl

Cases: 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

