

QUINTA SANJOANNE SUPERIOR

[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 palha dourado



Elegante e intenso



Boa acidez, muito longo e persistente



Castas:

Alvarinho e Malvasia Fina

Vinificação:

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

Notas de Prova:

Aroma elegante e intenso. Notas minerais, nuances florais e citrinas. Boa acidez, muito fino, final de boca muito longo, persistente e fresco. O tempo de garrafa deu-lhe alguma complexidade.

Harmonização:

Peixes gordos e *sushi*.

Acidez Total (g/L): 6,9

Açúcares Redutores (g/L): <1,5

pH: 3,1

Estágio: Em cuba de inox e em garrafa

Volume: 75 cl

Caixas: 6 ou 12 garrafas



CASA DE CELLO

QUINTA SANJOANNE SUPERIOR

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.



Golden straw color



Elegant and intense



Good acidity, long and persistent



Grape varieties:

Alvarinho and Malvasia Fina

Winemaking:

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

Tasting notes:

Elegant and intense mineral aroma. Floral and citrus notes. Good acidity. Long finish, distinct, structured and fresh. Aging gave him some complexity

Paring:

Fat fish and Sushi.

Total Acidity (g/L): 6,9

Sugar (g/L): <1,5

pH: 3,1

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

