



CASA DE CELLO

QUINTA SANJOANNE TERROIR MINERAL

[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 citrina brilhante



Marcado pela mineralidade



Excelente acidez e final médio



Castas:

Avesso e Loureiro

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 muito fino e elegante com notas a citrinos e minerais. Excelente acidez e fresco. Final de boca médio. Volume e acidez permitem deixar algumas garrafas para ver como evolui.

Harmonização:

Bivalves, mariscos e peixes grelhados.

Acidez Total (g/L): 6,3

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



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 TERROIR MINERAL

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.



Shinning citrus color



Marked by minerality



Excellent acidity and medium finish



Grape varieties:

Avesso and Loureiro

Winemaking:

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

Tasting notes:

Delicate aroma, citrus and mineral notes with excellent acidity and intense finish.

Paring:

Seafood and grilled fish.

Total Acidity (g/L): 6,3

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

