



CASA DE CELLO

QUINTA DA VEGIA 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 da Vegia, situada na região do Dão, junto à vila de Penalva do Castelo, conta actualmente com 20 ha de vinha. O seu encepamento obedeceu a uma escolha criteriosa de castas – Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela e Tinto Cão, Encruzado e Bical – a fim de criar os vinhos da Quinta da Vegia.

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



Cor vermelho intenso, com alguns laivos acastanhados



Aromas intensos de fruta negra e chocolate



Muito longo e poderoso

Castas:

Touriga Nacional e Tinta Roriz

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 a notas florais, compotas de fruta negra e madeira suave. Complexo, boa acidez e taninos muito pronunciados.
Grande presença de boca, muito longo e poderoso.

Harmonização:

Caça e carne grelhada.



Acidez Total (g/L): 5,9

Açúcares Redutores (g/L): <0,3

pH: 3,7

Estágio: Em barricas, cuba de inox e 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 DA VEGIA 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 da Vegia, situated in Dão region, near Penalva do Castelo, has 30 ha of vineyard. The grape varieties were carefully chosen – Touriga Nacional, Tinta Roriz (syn. Tempranillo), Tinta Amarela, Tinto Cão, Alfrocheiro Encruzado and Bical – to create Quinta da Vegia wines.

Casa de Cello is sustainable farming certified.



Intense red color, with some brownish patches.



Intense flavor of black fruit and chocolate.



Very long and powerful.



Grape varieties:

Touriga Nacional and Tinta Roriz.

Winemaking:

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

Tasting notes:

Floral notes flavour, black fruit jam and soft wood complex, good acidity and very pronounced tannins. Large mouth presence, long and powerful.

Pairing:

Game and grilled meat.

Total Acidity (g/L): 5,9

Sugar (g/L): <0,3

pH: 3,7

Aging: Stainless steel vats, oak barrels 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

