

QUINTA DA VEGIA ROSÉ

[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 – a fim de criar os vinhos Vegia e Quinta da Vegia.

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



Cor vermelha viva intensa



Aromas a frutas vermelhas



Boa secura, acidez e fresco.
Equilibrado

Castas:

Tinta Roriz e Touriga Nacional

Vinificação:

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

Notas de Prova:

Notas de fruta vermelha fresca e leve floral. Grande volume de boca, seco, boa frescura, boa acidez, comprimento médio e muito equilibrado.

Harmonização:

Grelhados de carnes brancas, *risotos* e pratos picantes.



Acidez Total (g/L): 5,4

Açúcares Redutores (g/L): 0,5

pH: 3,6

Estágio: Em cuba de inox e em garrafa

Volume: 75 cl

Caixas: 6 ou 12 garrafas

QUINTA DA VEGIA ROSÉ

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 vivid red color



Flavours of red fruit



Dry, good acidity and fresh balanced



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:

Fresh red fruits and light floral notes. Large mouth volume, good dry freshness, good acidity, medium length and well balanced.

Paring:

Grilled white meats, risottos and spicy food.

Total Acidity (g/L): 5,4

Sugar (g/L): 0,5

pH: 3,6

Aging: In stainless steel vats and bottle.

Volume: 75 cl

Cases: 6 or 12 Bottles