



CASA DE CELLO

QUINTA DA VEGIA VINHA DE SANTA ANA 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 da Vegia, situada na região do Dão, junto à vila de Penalva do Castelo, conta actualmente com 34 ha de vinha. O seu encepamento obedeceu a uma escolha criteriosa de castas - Touriga-Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinto Cão, Encruzado e Bical – a fim de criar os vinhos Vegia e Quinta da Vegia.

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



Cor palha dourado



Elegante e Intenso



Elegante, muito longo e persistente



Castas:

Encruzado e Bical

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 elegante e intenso. Notas fruta branca e nuances florais. Na boca é cremoso com final muito longo e persistente. O tempo de barrica deu-lhe alguma complexidade.

Harmonização:

Peixes gordos, risotto e queijos de pasta mole.

Acidez Total (g/L): 5,9

Açúcares Redutores (g/L): 1,2

pH: 3,2

Estágio: Em barrica 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 DA VEGIA VINHA DE SANTA ANA 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 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.



Golden straw color



Elegant and intense



Elegant, fresh,
persistent



Grape varieties:

Encruzado and Bical

Wine Making:

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

Tasting notes:

Elegant and intense aroma. White fruit and floral nuances. In the mouth it is creamy with a very long and persistent finish. The barrel time gave it some complexity.

Paring:

Fat Fish, risottos and cheese.

Total Acidity (g/l): 5,9

Sugar (g/l): 1,2

pH: 3,2

Ageing: 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

