



CASA DE CELLO

QUINTA SANJOANNE ESPUMANTE GRANDE RESERVA 2011

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.



Dourado e bolha fina



Elegante e intenso



Boa acidez com final de boca fresco



Castas:

Avesso e Arinto

Vinificação:

Vindima manual em caixas de 25kg; fermentação alcoólica durante 15-20 dias em cubas de aço inox com controlo de temperatura. Posteriormente permaneceu em cubas de inox durante 4 anos. Espumante produzido segundo o método tradicional, com a segunda fermentação em garrafa, onde estagiou sobre as borras durante mais 4 anos.

Notas de Prova:

Cremoso com mousse delicada, bolha fina e persistente. Aromas de frutos secos, nuances florais. Boa acidez com final de boca fresco.

Harmonização:

Peixes gordos e cozinha oriental.

Teor Alcoólico (%): 12,5

Acidez Total (g/L): 7,1

Açúcares Redutores (g/L): 1,1

pH: 3,2

Estágio: Em cuba de inox e em garrafa

Volume: 75 cl

Caixas: 3 garrafas

EAN: 5607655021159



Sustainable Farming
SATIVA certified

Av. da Boavista 1607, 5º Dto. – 4100-132 Porto, PORTUGAL
Phone +351 22 6095877 | quinta@casadecello.pt | www.casadecello.pt

