

<http://juliakemper.blogspot.com.br/p/wines-vinhos.html>



Julia Kemper Tinto 2009 - Dão

Ano de produção actual: Colheita de 2009
 Ano de produção anterior: Colheita de 2008
 Castas (n) em %: 50% Touriga Nacional
 25% Tinta Roriz (Aragonês)
 15% Alfrocheiro
 10% Jaen
 Tipo de fermentação: Fermentação Alcoólica
 Fermentação Maloláctica
 Fermentação em: Lagares em granito
 Parâmetros analíticos: Teor de álcool (%): 13,6
 Açúcares redutores (g/l): 1,9
 Acidez total (g/l): 5,1
 Acidez volátil (g/l): 0,44
 Extracto seco total (g/l): 31,2
 SO2 livre (mg/l): 33
 SO2 total (mg/l): 78
 pH: 3,69
 Disponível em garrafas de: 0,375 l, 0,75 l e 1,5 l
 Quantidade de garrafas produzidas: 0,375 l 500
 0,75 l 18.500 1,5 l 150

Características: Vinho de cor rubi profundo e com um aroma muito elegante, com fruta de bosque muito madura, nuances de cereja, canela e especiarias, e com um requintado bouquet. O sabor é intenso, profundo, gordo, com boa estrutura e com uma grande persistência o que demonstra a sua personalidade.

Estágio: Em barrica de carvalho francês: 12 meses

Em garrafa: 4 meses

Serviço: Deve ser servido à temperatura de 16° - 18°

Longevidade Prevista: 15 a 20 anos

*Prova da safra 2009 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
 22 a 24/04/2014. (2º dia)*