



Ficha Técnica – Elpenor

Nome do vinho:	Elpenor Tinto	
Ano de produção actual:	Colheita de 2010	
Ano de produção anterior:	-	
Avaliação da colheita:	<p>O ano vitícola proporcionou a produção de excelentes uvas, sem registo de doenças dado o clima favorável verificado durante o ano. As noites frescas permitiram uma colheita de uvas sãs, amadurecida através de uma elevada incidência solar e disponibilidade hídrica ao longo do ano, que lhes deu um sabor concentrado e afruitado. Somados às particularidades do terroir preparado para as castas plantadas, o clima, a cuidadosa colheita e selecção dos frutos produzem vinhos de qualidade superior com notas únicas de aromas e sabores.</p>	
Nome da quinta:	Quinta do Cruzeiro	
Local da adega:	Quinta do Cruzeiro - Mangualde	
Vinha própria em hectares:	15	
Primeira vindima:	Meados do século 19	
Proprietário da quinta:	Júlia de Melo Kemper e Julia Kemper Wines, SA	
Enólogos:	Júlia de Melo Kemper e Vines & Wines	

Safra 2011. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11/2015.



Região:	Dão (Portugal)	
Classificação:	VQPRD (Vinho de Qualidade Produzido em Região Demarcada) Dão	
Castas (n) em %:	30% Touriga Nacional 30% Tinta-Roriz 20 % Alfrocheiro 20% de Jaen	
Tipo de fermentação:	Fermentação Alcoólica Fermentação Maloláctica	
Fermentação em:	Lagares em granito	
Parâmetros analíticos:	Teor de álcool (%):	13,8
	Acidez total (g/l):	6,12
	Acidez volátil (g/l):	0,59
	Extracto seco total (g/l):	28,4
	SO ² livre (mg/l):	18
	SO ² total (mg/l):	82
	pH:	3,71
Disponível em garrafas de:	0,75 l	
Quantidade de garrafas produzidas:	0,75 l	7.900
Idade das vinhas:	2003	
Tipo de condução:	Royat & Guyot	
Densidade de plantas (por hectare):	4.000	
Tipo de solo:	Franco arenoso de origem granítica	
Litros por hectare:	4.000 l	
Orientação da vinha:	Meia encosta	
Altura acima do nível do mar:	450 m	
Vindima:	Manual em caixas individuais	
Vindima (mês):	Setembro	
Clima:	Clima mediterrânico com influência continental e marítima	
Pluviosidade por ano em mm:	1.100 mm em média	

Safra 2011. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11/2015.



Estabilização:	Estabilizado naturalmente
Filtração:	Lenticular
Irrigação:	Sistema de gota a gota
Características:	Este vinho resulta da união das quatro principais Castas da Região do Dão , Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfocheiro e Jaen. Apresenta-se de cor Vermelha intensa, aroma bem presente de fruta de bosque e bergamota. Na boca é encorpado, sem perder a sua elegância. O seu final de boca é longo e Complexo.
Estágio:	Em garrafa: 4 meses
Serviço:	Deve ser servido à temperatura de 16º - 18º
Longevidade Prevista:	10 a 15 anos