



Ficha Técnica – Julia Kemper Touriga Nacional 2010



Nome do vinho:	Julia Kemper Tinto
Ano de produção actual:	Colheita de 2010
Ano de produção anterior:	2009
Avaliação da colheita:	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 afrutado. 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.
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 CESCE Agrícola, SA

CESCE SOCIEDADE AGRÍCOLA - EXPLORAÇÃO, TRANSFORMAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO AGRÍCOLAS, SA
 Capital Social 5000€, Matriculada na CRC de Mangualde nº 1018/1999-06-30, NIF 504 556 118
 Sede: Quinta do Cruzeiro, 3590-239 Oliveira, Mangualde, Portugal, Telefone +351 914 455 839
 Escritório: Convento dos Inglesinhos, Rua de São Boaventura 5, 1200-407 Lisboa, Portugal, Telefone +351 213 468 400

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



Enólogos:	Júlia de Melo Kemper e Vines & Wines	
Região:	Dão (Portugal)	
Classificação:	VQPRD (Vinho de Qualidade Produzido em Região Demarcada) Dão	
Castas (n) em %:	100% Touriga Nacional	
Tipo de fermentação:	Fermentação Alcoólica Fermentação Maloláctica	
Fermentação em:	Lagares em granito	
Parâmetros analíticos:	Teor de álcool (%):	13,8
	Açúcares redutores (g/l):	2,6
	Acidez total (g/l):	5,0
	Acidez volátil (g/l):	0,41
	Extracto seco total (g/l):	30,0
	SO ² livre (mg/l):	30
	SO ² total (mg/l):	60
	pH:	3,70
Disponível em garrafas de:	0,75 l e 1,5 l	
Quantidade de garrafas produzidas:	0,75 l	5666
	1,5 l	200
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	

CESCE SOCIEDADE AGRÍCOLA - EXPLORAÇÃO, TRANSFORMAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO AGRÍCOLAS, SA
 Capital Social 5000€, Matriculada na CRC de Mangualde nº 1018/1999-06-30, NIF 504 556 118
 Sede: Quinta do Cruzeiro, 3590-239 Oliveira, Mangualde, Portugal, Telefone +351 914 455 839
 Eseritório: Convento dos Inglesinhos, Rua de São Boaventura 5, 1200-407 Lisboa, Portugal, Telefone +351 213 468 400

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:	Vinho de cor púrpura, com aroma de rosmaninho e violeta aliado a notas de tosta e café. Na boca demonstra uma grande estrutura e concentração. Vinho elegante e complexo onde se advinha uma grande longevidade.
Estágio:	Em barrica de carvalho francês: 10 meses Em garrafa: 4 meses
Serviço:	Deve ser servido à temperatura de 16º - 18º
Longevidade Prevista:	15 a 20 anos