



## Niepoort PROJECTOS

# Julia Kemper Branco 2008

Julia Melo Kemper, advogada de profissão, sempre foi uma apaixonada pelas questões biológicas. Em certa altura, decidiu organizar as vinhas da família, no Dão, de modo a materializar essa sua inclinação. Com a preciosa ajuda da empresa Vines and Wines, replantou a vinha e converteu-a segundo uma orientação biológica.

Quis o destino que a produtora, e amiga de longa data da família Niepoort, mostrasse este vinho ao Dirk, que desde logo se disponibilizou para comercializá-lo "dentro e fora de portas". A verdade é que este vinho desde o primeiro instante atraiu a atenção do Dirk.

### Vinificação

Feito a partir das Castas Encruzado e Malvasia Fina, em quantidades iguais, este vinho foi vinificado em duas fases. A primeira, com fermentação parcial em barricas de carvalho francês com processo de *bâttonage* e a segunda, em sistema de bica aberta em cuba de inox com temperatura controlada.

### Notas de Prova

O resultado é um vinho biológico extremamente original, com uma componente aromática a lembrar tília e flor de laranjeira. Na boca um vinho de pendor seco, mineral e fresco. Um vinho a não perder de vista.

### Informação Técnica

**Produto** . Julia Kemper Branco  
**Produtor** . Julia Kemper  
**Enologia** . Vines and Wines  
**Região** . Dão  
**Ano** . 2008  
**Tipo de Solo** . Granítico

**Vinhas** . Mangualde  
**Castas** . Malvasia Fina, Encruzado  
**Fermentação** . Barricas e inox  
**Estágio** . 2 Meses em garrafa  
**Álcool** . 13,8% vol

**Acidez Total** . 6.4 g/dm<sup>3</sup> Ác. Tartarico  
**Acidez Volátil** . 0.46 g/dm<sup>3</sup> Ác. Ascético  
**Ph** . 3.16  
**Açúcar residual** . 2,3 g/dm<sup>3</sup>  
**Produção** . 2575 garrafas

