



Niepoort PROJECTOS

Julia Kemper Tinto 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 Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro e Jaen, com uma vinificação clássica em lagares de granito, tendo fermentado a baixa temperatura durante 8 a 10 dias e estagiado em barricas de carvalho francês durante 12 meses.

Notas de Prova

O resultado é um vinho de cor rubi profundo de aspecto límpido, com um aroma muito elegante a fruta do bosque muito madura, com notas de cereja, canela e especiarias. Na boca apresenta excelentes taninos próprios da juventude. É um vinho gordo, profundo, com boa estrutura e grande persistência mostrando toda a sua personalidade.

Informação Técnica

Produto . Julia Kemper Tinto
Produtor . Julia Kemper
Enologia . Vines and Wines
Região . Dão
Ano . 2008
Classificação . VQPRD

Tipo de Solo . Franco arenoso de origem granítica
Castas . Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro e Jaen
Fermentação . Lagares de granito
Álcool . 13,5% vol

Acidez Total . 5,5 g/dm³ Ác. Tartarico
Acidez Volátil . 0,63 g/dm³ Ác. Ascético
Ph . 3,73
Açúcar residual . 2,3 g/dm³
Produção . 7000 garrafas

