



Ficha Técnica – Syrah by Julia Kemper

Nome do vinho:	Syrah by Julia Kemper	
Ano de produção actual:	Colheita de 2012	
Ano de produção anterior:	-	
Nome da quinta:	Quinta do Cruzeiro	
Local da adega:	Quinta do Cruzeiro - Mangualde	
Hectares de vinha:	20	
Primeira vindima:	Meados do século 19	
Enólogos:	Julia de Melo Kemper	
Região:	Dão (Portugal)	
Classificação:	Vinho	
Castas:	Syrah	
Tipo de fermentação:	Fermentação clássica com maceração	
	simples durante 6 dias	
	Fermentação Maloláctica	
Fermentação em:	Lagares em granito	
Parâmetros analíticos:	Teor de álcool (%):	13,3
	Açúcares redutores (g/l):	1,20
	Acidez total (g/l):	5,21
	Acidez volátil (g/l):	0,54
	Extracto seco total (g/l):	24,80
	SO ₂ livre (mg/l):	35,84
	SO ₂ total (mg/l):	76,80
	pH:	3,50



Julia Kemper Wines, SA

Capital Social 370.000,00€, Matriculada na CRC de Mangualde nº, NIF 504 556 118

Sede: Quinta do Cruzeiro, 3590-239 Oliveira, Mangualde, Portugal, Telefone +351 914 963 576

Escritório: Rua Eduardo Coelho, 2 A – 1.º Direito, 1200-167 Lisboa, Portugal, Telefone +351 213 568 180/ 918 133 592



Disponível em garrafas de:	0,75 l
Idade das vinhas:	2003
Tipo de condução:	Royat & Guyot
Tipo de solo:	Franco arenoso de origem granítica
Orientação da vinha:	Meia encosta
Vindima:	Manual em caixas individuais
Vindima (mês):	Setembro
Clima:	Mediterrânico
Estabilização:	Estabilizado naturalmente
Filtração:	Lenticular
Características:	Vinho de cor rubi intensa, com um aroma de frutas vermelhas maduras, com expressões de groselha, geleia de amora e nuances complexas de cássis. O sabor é redondo e macio, vasto com bom equilíbrio de taninos e uma estrutura característica da variedade de uva. Revela o carácter vincado com um longo e persistente final de boca.
Estágio:	Em cubas de inox Em garrafa
Serviço:	Deve ser servido à temperatura de 16º - 18º