



## Ficha Técnica – JK Elpenor Tinto 2010

<b>Nome do vinho:</b>	JK Elpenor Tinto
<b>Ano de produção actual:</b>	Colheita de 2010
<b>Ano de produção anterior:</b>	-
<b>Avaliação da colheita:</b>	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.



<b>Nome da quinta:</b>	Quinta do Cruzeiro
<b>Local da adega:</b>	Quinta do Cruzeiro - Mangualde
<b>Hectares de vinha:</b>	20
<b>Primeira vindima:</b>	Meados do século 19
<b>Proprietário da quinta:</b>	Júlia de Melo Kemper e Julia Kemper Wines, SA
<b>Enólogos:</b>	Júlia de Melo Kemper e Vines & Wines



<b>Região:</b>	Dão (Portugal)	
<b>Classificação:</b>	Denominação de Origem Controlada - DOC Dão	
<b>Castas:</b>	Touriga Nacional Tinta-Roriz Alfrocheiro Jaen	
<b>Tipo de fermentação:</b>	Fermentação Alcoólica Fermentação Maloláctica	
<b>Fermentação em:</b>	Lagares em granito	
<b>Parâmetros analíticos:</b>	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 <sup>2</sup> livre (mg/l):	18
	SO <sup>2</sup> total (mg/l):	82
	pH:	3,71
<b>Disponível em garrafas de:</b>	0,75 l	
<b>Idade das vinhas:</b>	2003	
<b>Tipo de condução:</b>	Royat & Guyot	
<b>Densidade de plantas (por hectare):</b>	4.000	
<b>Tipo de solo:</b>	Franco arenoso de origem granítica	
<b>Litros por hectare:</b>	Até 10.000 l	
<b>Orientação da vinha:</b>	Meia encosta	
<b>Altura acima do nível do mar:</b>	450 m	
<b>Vindima:</b>	Manual em caixas individuais	
<b>Vindima (mês):</b>	Setembro	
<b>Clima:</b>	Clima mediterrânico com influência continental e marítima	
<b>Pluviosidade por ano em mm:</b>	1.100 mm em média	
<b>Estabilização:</b>	Estabilizado naturalmente	



<b>Filtração:</b>	Lenticular
<b>Irrigação:</b>	Sistema de gota a gota
<b>Características:</b>	Este vinho resulta da união das quatro principais Castas da Região do Dão , Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro 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.
<b>Estágio:</b>	Em garrafa
<b>Serviço:</b>	Deve ser servido à temperatura de 16º - 18º