



# DAVINO REZERVA Roșu 2007



DATE TEHNICE	
SOI	Cabernet Sauvignon/ Merlot/ Fetească Neagră
AN DE RECOLTĂ	2007
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	14,8% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,49 AT
PH	3,5
ZAHĂR REZIDUAL	3,65 gr./l
DATA RECOLTĂRII	26 oct. 2007
BRIX LA RECOLTARE	25,4
MĂRIME LOT	954 sticle
DATA ÎMBUTELIERII	7 nov. 2008

ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealu Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 15-20%
ALTITUDINE	350 m.d.m.
SOL	podzoluri brun-roșcate de pădure, bogat în oxizi de fier, formațiuni calcaroase
EXPOZIȚIE	sud; sud-est
ANUL DE RECOLTĂ	
PRECIPITAȚII	325 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 11,4°C
INSOLAȚIE	1630 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	213 zile
PRODUCȚIA	1450 l/ha

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE	
Se produce numai în anii favorabili prin vinificarea separată a celor trei soiuri din cupaj. Struguri selectați pe banda de triere, flux menajat de prelucrare. Metoda de vinificație în roșu: clasică pe boștină, în vase mici de inox la 22-26°C Cabernet Sauvignon-timp de 20 zile, Merlot-17 zile, Fetească Neagră-15 zile. Fermentație malolactică desăvârșită imediat după cea alcoolică. Maturare în baricuri 100% noi de stejar românesc timp de 12 luni, cu batonaj pe depozit de drojdii fine. În cupaj concură cele mai valoroase butoaie rezultate în urma selecției pozitive, procentele de participare ale fiecărui soi stabilindu-se după 1-2 luni de tatonare prin microprobe. Învechire la sticlă minim 24 luni.	

CARACTERIZARE	
LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Roșu-rubiniu intens cu reflexe purpurii
MIROS	Intens și complex, cu nuanțe de piper și cafea, completat cu arome de fructe roșii de pădure și lemn de stejar, persistent.
GUST	Amplu și ferm, cu o pantă lungă ce acoperă toate nivelele senzoriale, echilibrat și armonios structurat, final persistent.
ASOCIERE CULINARĂ	Carne de vânat, carne de vită împănată, carne de porc împănată, brânzeturi vechi și/sau fermentate.
TEMPERATURA de SERVIRE	18-19°C

RECOMANDARE DE BĂUT		
Fruct	Matur	Plenitudine
2010-2012	2013-2017	după 2017

