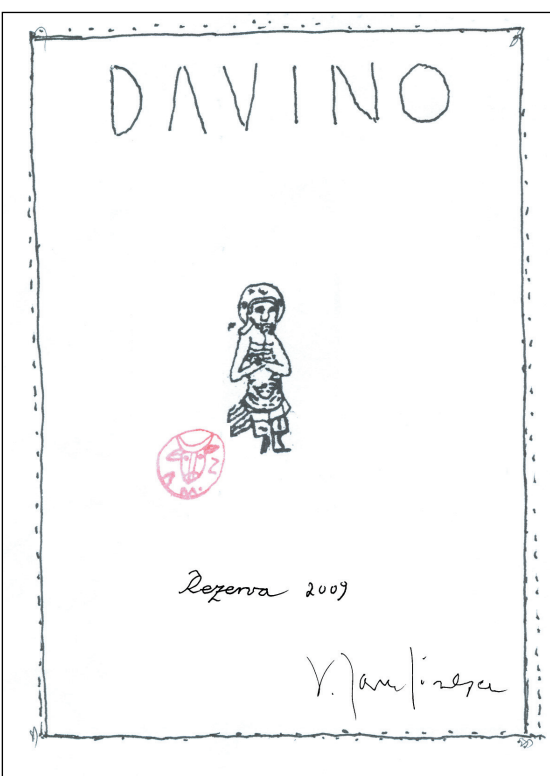


DAVINO REZERVA

Roșu 2009



DATE TEHNICE	
SOI	Cabernet Sauvignon & Merlot
AN DE RECOLTĂ	2009
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	14,9% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,44 AT
PH	3,48
ZAHĂR REZIDUAL	3,63 gr./l
DATA RECOLTĂRII	27 oct. 2009
BRIX LA RECOLTARE	25,7
MĂRIME LOT	1.582 sticle
DATA ÎMBUTELIERII	22 ian. 2011
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		
Regim termic și hidric relativ echilibrat la începutul vegetației, urmat de un regim pluviometric - în perioada vară-toamnă - peste media anilor 2007-2008. Toamna târzie cu temperaturi peste medie și săracă în precipitații a favorizat maturarea excepțională, în special a soiurilor roșii cu epocă de coacere târzie.		
PRECIPITAȚII	420 mm în perioada de vegetație	
TEMPERATURA	medie anuală 10,6°C	
INSOLAȚIE	1550 ore în perioada de vegetație	
VEGETAȚIE	198 zile	
PRODUCȚIA	1450 l/ha	
PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE		
Se produce numai în anii favorabili prin vinificarea separată a celor două 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 27 zile, Merlot-21 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.		
CARACTERIZARE		
LIMPIDITATE	Limpede-cristalin	
CULOARE	Roșu-rubiniu intens cu reflexe purpurii	
MIROS	Complex, persistent și intens, cu nuanțe condimentate de piper verde, cafea și piele tabacită, fructe roșii de pădure și miez de nucă.	
GUST	Complex și expresiv, amplu, puternic dar rotund. Evoluție pe o pantă lungă, cu un postgust remanent ușor condimentat, ce pune în evidență taninurile fine și elaborate.	
ASOCIERE CULINARĂ	Carne de miel la grătar sau cuptor, carne de vită împănată, carne de vânat, branzeturi uscate îmbătrânite mediu.	
TEMPERATURA de SERVIRE	18-19°C	
RECOMANDARE DE BĂUT		
Fruct	Matur	Plenitudine
2012-2014	2015-2020	după 2020