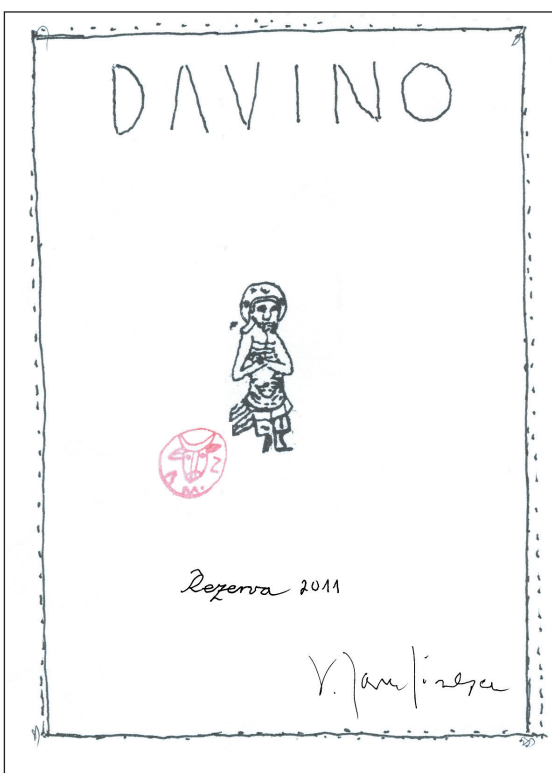


DAVINO REZERVA

Roșu 2011



DATE TEHNICE	
SOI	Cabernet Sauvignon & Merlot & Fetească Neagră
AN DE RECOLTĂ	2011
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	14,7% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,44 AT
PH	3,61
ZAHĂR REZIDUAL	2,71 gr./l
DATA RECOLTĂRII	28 oct. 2011
BRIX LA RECOLTARE	25
MĂRIME LOT	1.614 butelii 0,75 l / 24 butelii magnum 1,5 l
DATA ÎMBUTELIERII	13 feb. 2013
ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealu Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 5-15%
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

Citat ca fiind un an de excepție, 2011 poate fi caracterizat un an al condițiilor climatice extreme, primul semestru purtând amprenta unor evoluții sub medie a temperaturilor normale cu un regim hidric care a favorizat o presiune semnificativă a bolilor specifice, în timp ce al doilea semestru s-a remarcat prin condiții de secetă prelungită cu efecte de deshidratare semnificative, dar cu o toamnă lungă ce a permis o maturare tehnologică de calitate, însă cu acumulări semnificative de zahăr.

PRECIPITAȚII	335 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 11,1°C
INSOLAȚIE	1630 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	208 zile
PRODUȚIA	2600 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 24-26 °C Cabernet Sauvignon - timp de 29 zile, Merlot - 23 și Fetească Neagră - 19 zile. Fermentație malolactică desăvârșită imediat după cea alcoolică. Maturare în baricuri 100% noi de stejar românesc timp de 16 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 tăbăcită, 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, brânzeturi uscate îmbătrânite mediu.
TEMPERATURA de SERVIRE	18-19 °C

RECOMANDARE DE BĂUT

Fruct	Matur	Plenitudine
2015-2018	2018-2023	după 2023