



DOMAIN CEPTURA ROȘU 2004



DATE TEHNICE	
SOI	Roșu
AN DE RECOLTĂ	2004
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealul Mare - Ceptura
ALCOOL	14,1% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	4,96 AT
PH	3,8
ZAHĂR REZIDUAL	3,97 gr./l
DATA RECOLTĂRII	18-25.oct.2004
BRIX LA RECOLTARE	23,8-24,5
MĂRIME LOT	8.950 sticle
DATA IMBUTELIERII	17.nov.2005

ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealul Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 20-25%
ALTITUDINE	350 m.d.m.
SOL	brun-roșcat de pădure, bogat în oxizi de fier, formațiuni calcaroase
EXPOZIȚIE	sudică
ANUL DE RECOLTĂ	
PRECIPITAȚII	375 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,1°C
INSOLAȚIE	1538 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	195 zile
PRODUCȚIA	Fetească Neagră: 1440 l/ha Cabernet Sauvignon: 1210 l/ha Merlot: 1780 l/ha

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Se produce numai în anii favorabili. Cele 3 soiuri care intră în sortiment sunt vinificate separat. 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°C, Cabernet Sauvignon - timp de 19 zile, Merlot - 15 zile și Fetească Neagră - 12 zile. Fermentație malolactică desăvârșită imediat după cea alcoolică. Cupajul este rezultatul selecției celor mai valoroase loturi, procentele de participare ale fiecărui soi stabilindu-se după 2-3 luni de tatonare prin microprobe. Maturat 10 luni în baricuri mici de stejar românesc (225 l) în proporție de 50%, 50% în vase de inox. Încechire la sticlă minim 6 luni.

CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Roșu-rubiniu intens cu reflexe purpurii
Mيروس	Intens și persistent, complex: fructe de pădure, prune uscate, miez de nucă și nuanțe de lemn de stejar.
GUST	Complex și expresiv, amplu, puternic dar rotund, cu un postgust remanent ce pune în evidență taninurile fine și elaborate.
ASOCIERE CULINARĂ	Carne de vânat, carne de vită împănată, carne de porc împănată, brânzeturi vechi și/sau fermentate.
TEMPERATURA de SERVIRE	18°C

DAVINO



2004

DOMAINE CEPTURA ROUGE

75 CL

DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALUL MARE - ROMANIA

14% VOL.