

DAVINO ROUGE

Domaine Ceptura Roșu

2011



DATE TEHNICE	
SOI	Cabernet Sauvignon & Merlot & Fetească neagră
AN DE RECOLTĂ	2011
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealul Mare - Ceptura
ALCOOL	14,7% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,39 AT
PH	3,66
ZAHĂR REZIDUAL	2,98 gr./l
DATA RECOLTĂRII	24 oct. 2011
BRIX LA RECOLTARE	25
MĂRIME LOT	32.350 sticle
DATA ÎMBUTELIERII	04 sept. 2012
ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealul Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 5-15%
ALTITUDINE	350 m.d.m.
SOL	brun-roșcate de pădure, bogat în oxizi de fier, formațiuni calcaroase
EXPOZIȚIE	sud; sud-est

DAVINO

2011

DOMAINE CEPTURA ROUGE

75 CL DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALUL MARE - ROMANIA 14,7% VOL.

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	2850 l/Ha

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Se produce prin culesul selectiv al strugurilor din parcelele cele mai valoroase, vița de vie având o vârstă medie de circa 37-40 ani. Cele trei 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 26-28°C Cabernet Sauvignon - timp de 29 zile, Merlot - 23 zile și Fetească Neagră - 19 zile. Fermentație malolactică desăvârșită imediat după cea alcoolică, în barrique. 80% maturat 9 - 10 luni în baricuri mici de stejar românesc (225 litri), restul de 20% în vase de inox. Învechire la sticlă minim 30 luni.

CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Roșu - rubiniu intens cu reflexe purpurii
Mيروس	Intens, complex și persistent, cu fond de vișine negre, stafide și piper verde, note de ciocolată și cafea.
GUST	Complex și expresiv, amplu, puternic dar catifelat, cu un postgust remanent condimentat, ce pune în evidență taninurile fine și elaborate.
ASOCIERE CULINARĂ	Friptură de rață sau miel la cuptor, carne de vită, paste cu sos alb, trufe, brânzeturi vechi și/sau fermentate.
TEMPERATURA de SERVIRE	18°C

RECOMANDARE DE BĂUT

Fruct	Matur	Plenitudine
2015-2016	2016-2020	după 2020