

# DOMAINE CEPTURA

## ALB

### 2016



DATE TEHNICE	
SOI	Sauvignon Blanc, Fetească Albă, Riesling Italic
AN DE RECOLTĂ	2016
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	12,9% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,53 gr./l AT
PH	3,3
ZAHĂR REZIDUAL	0,21 gr./l
DATA RECOLTĂRII	15 sept. 2016
BRIX LA RECOLTARE	22,4
MĂRIME LOT	32.150 sticle
DATA IMBUTELIERII	19 ian. 2017
ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealu Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 5-15%
ALTITUDINE	175-225 m.d.m.
SOL	brun-roșcat de pădure, bogat în oxizi de fier, formațiuni calcaroase
EXPOZIȚIE	sud; sud-est

### ANUL DE RECOLTĂ

Anul 2016 a însemnat, din punct de vedere climatic, un balans către temperaturi mai puțin extreme și cu un regim hidric destul de abundent, în special în prima parte a anului. În peisajul zonei, aceste aspecte s-au tradus prin echilibru și liniaritate în derularea tuturor fazelor de dezvoltare, fără blocaje fiziologice, cu o bună acumulare de arome, însoțită de păstrarea unei bune acidități, în special în ceea ce privește soiurile albe. Soiurile de struguri roșii au fost și ele favorizate de toamna frumoasă și lungă, iar lipsa blocajelor fiziologice, provocate în special de perioadele caniculare de peste vară, a condus la atingerea unei maturități fenolice de excepție.

PRECIPITAȚII	526 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,2°C
INSOLAȚIE	1460 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	215 zile
PRODUCȚIA	4950 l/ha

### PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Produs prin culesul selectiv al strugurilor din cele mai valoroase parcele, urmată de selecție finală la banda de sortare, în cramă. Cele trei soiuri care intră în sortiment sunt vinificate separat. Tehnologia de vinificație este orientată spre păstrarea aromelor varietale ale strugurilor, dar și în dezvoltarea unui profil senzorial definit de arome fermentative și de maturare pe drojdii fine. Flux menajat de prelucrare. Strugurii sunt doar desciorcinați, boabele nu se zdrobesc. Macerație peliculară 8 ore la 13-15°C pentru Sauvignon. Mustul separat prin scurgere gravitațională fără presare este decantat la frig timp de 24-26 ore. Fermentație alcoolică în vase de inox de 70-100 Hl termostate la 10-12°C, cu drojdii selecționate pentru fiecare soi. Cupajul este rezultatul selecției celor mai valoroase loturi, procentele de participare ale fiecărui soi stabilindu-se după 1-2 luni de tatonare prin microprobe. Asamblajul din 2016 beneficiază de 20% Sauvignon Blanc fermentat și maturat în barrique la a doua utilizare / vase mari de lemn și 15% Riesling Italic fermentat și maturat în vas mare de lemn de 10 Hl.

### CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Verde - gălbui
MIROS	Floral, intens, fructuos, cu nuanțe de lăstari de coacăze și fructul pasiunii, litchi, acompaniat de ușoare note minerale și lemn de stejar, persistent.
GUST	Proaspăt, bine echilibrat, fin dar amplu, cu un postgust remanent ușor mineral, complex.
ASOCIERE CULINARĂ	Aperitiv, pește, fructe de mare.
TEMPERATURA de SERVIRE	11-12°C

### RECOMANDARE DE BĂUT

Fruct	Matur
2017-2018	după 2018

# DAVINO



2016

DOMAINE CEPTURA BLANC

75 CL

DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALU MARE - ROMANIA 12,9% VOL.