

DOMAINE CEPTURA

ALB

2011



DATE TEHNICE	
SOI	Sauvignon Blanc, Fetească Albă, Riesling Italic
AN DE RECOLTĂ	2011
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	13,8% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,67 AT
PH	3,12
ZAHĂR REZIDUAL	3,63 gr./l
DATA RECOLTĂRII	28 sept. 2011
BRIX LA RECOLTARE	24,2
MĂRIME LOT	38.600 sticle
DATA IMBUTELIERII	15 feb. 2012
ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealu Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 5-15%
ALTITUDINE	175 m.d.m.
SOL	brun-roșcat de pădure, bogat în oxizi de fier, formațiuni calcaroase
EXPOZIȚIE	sud; sud-est

DAVINO

2011

DOMAINE CEPTURA BLANC

75 CL DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALU MARE - ROMANIA 13,8% 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	1350 l/ha

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Se produce numai în anii favorabili prin culesul selectiv al strugurilor din cele mai bune parcele, urmată de selecție finală la banda de sortare, în cramă. Cele trei soiuri care intră în sortiment sunt vinificate separat. Tehnologia de vinificație de tip reductiv orientată în păstrarea aromelor varietale ale strugurilor este una "non-agresivă" ce se realizează printr-un flux menajat plecând de la strugure și până la vinul îmbuteliat. Strugurii sunt doar desciorcinați, boabele nu se zdrobesc. Macerație peliculară 3 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 termostatare la 10-12°C, cu drojii selecționate pentru fiecare sortiment în parte. Cupajul este rezultatul selecției celor mai valoroase loturi, procentele de participare ale fiecărui soi stabilindu-se după 1-2 luni de tatonare prin microprobe. Maturat în vase de inox 4 luni.

CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Verde-gălbui strălucitor
Mيروس	Floral, intens, fructuos, cu nuanțe de lăstari de coacăze, floare de soc și ușoare note minerale, 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	12°C

RECOMANDARE DE BĂUT

Fruct	Matur
2012	2013-2014