

DOMAINE CEPTURA

ALB

2012



DATE TEHNICE	
SOI	Sauvignon Blanc, Fetească Albă, Riesling Italic
AN DE RECOLTĂ	2012
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	13,5% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,74 AT
PH	3,26
ZAHĂR REZIDUAL	2,36 gr./l
DATA RECOLTĂRII	7 sept. 2012
BRIX LA RECOLTARE	23,8
MĂRIME LOT	38.110 sticle
DATA IMBUTELIERII	22 apr. 2013
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

ANUL DE RECOLTĂ

Probabil 2012 va rămâne, după primele aparențe, un an controversat prin calitatea vinurilor obținute, în antiteză cu fenomenele meteo extreme. Gerurile abrupte și prelungite din cursul iernii, vremea rece și umedă din timpul înfloritului precum și seceta prelungită până spre sfârșitul toamnei, sunt câteva din vicisitudinile anului care și-au pus amprenta prin diminuarea semnificativă a cantității. Totuși, concentrația aromelor dată de condițiile lipsite de precipitații rămâne remarcabilă pentru un an cu o maturare foarte precoce.

PRECIPITAȚII	386 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 11,7°C
INSOLAȚIE	1630 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	223 zile
PRODUȚIA	1980 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 este orientată în 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, 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 drojdii 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
MIROS	Floral, intens, fructuos, cu nuanțe de lăstari de coacăze și fructul pasiunii, litchi 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	11-12°C

RECOMANDARE DE BĂUT

Fruct	Matur
2013-2014	După 2014

DAVINO



2012

DOMAINE CEPTURA BLANC

75 CL DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALU MARE - ROMANIA 13,5% VOL.