

DOMAINE CEPTURA

ALB

2013



DATE TEHNICE	
SOI	Sauvignon Blanc, Fetească Albă, Riesling Italic
AN DE RECOLTĂ	2013
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	13,5% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,41 gr./l AT
PH	3,15
ZAHĂR REZIDUAL	1,64 gr./l
DATA RECOLTĂRII	18 sept. 2013
BRIX LA RECOLTARE	23,2
MĂRIME LOT	38.650 sticle
DATA IMBUTELIERII	16 mai 2014
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

2013 va rămâne probabil în istoria agriculturii românești un an al producțiilor record. Condițiile generale ale anului s-au încadrat în limitele unui an normal, fără geruri excesive, echilibrat în precipitații, fără temperaturi exagerate în timpul verii. Un an relativ ușor din punctul de vedere al presiunii bolilor, cu ceva probleme date de ploile din perioada de pângă. Toamna lungă și frumoasă, cu temperaturi de peste 20 grade chiar și la începutul lunii noiembrie a avantajat însă maturarea de bună calitate.

PRECIPITAȚII	485 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,4°C
INSOLAȚIE	1560 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	220 zile
PRODUȚIA	3470 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 preponderent 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. Macerație peliculară 4 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 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. Asamblajul din 2013 beneficiază de doar 5% Sauvignon Blanc fermentat și maturat în lemn, restul fiind maturat în vase de inox timp de 8 luni.

CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Verde-gălbui strălucitor
Mيروس	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
2014-2015	După 2015

DAVINO



2013

DOMAINE CEPTURA BLANC

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