

# DOMAINE CEPTURA

## ALB

### 2014



DATE TEHNICE	
SOI	Sauvignon Blanc, Fetească Albă, Riesling Italic
AN DE RECOLTĂ	2014
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	13,5% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,41 gr./l AT
PH	3,14
ZAHĂR REZIDUAL	1,52 gr./l
DATA RECOLTĂRII	17 sept. 2014
BRIX LA RECOLTARE	23,2
MĂRIME LOT	38.600 sticle
DATA IMBUTELIERII	1 Mai 2015
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

2014 a debutat prin condiții nu tocmai prielnice. Temperaturi anormal de mari de +15°C în luna ianuarie și o primăvara rece și ploioasă au dus la o pornire în vegetație mai puțin convingătoare. Cu toate că datorită acestor condiții a existat o presiune de boli specifice vitei de vie, toamna lungă și călduroasă a făcut totuși ca vegetația să recupereze. Strugurii din anul 2014 au ajuns la o maturitate echilibrată și la o calitate înaltă. Culesul s-a întins pe tradiționalele două luni de campanie. Chiar dacă anul 2014 a fost unul blamat de către producătorii de vin, noi contrazicem această teorie și recomandăm puternic ca vinurile roșii din acest an să fie urmărite. Mai mult, calitatea strugurilor ne-a permis ca începând cu acest an de recoltă să adoptăm o nouă direcție în vinificarea sortimentelor albe care, în opinia noastră, pune în valoare terroir-ul Cepturei.

PRECIPITAȚII	498 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,2°C
INSOLAȚIE	1530 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	215 zile
PRODUCȚIA	3640 l/ha

### PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Se produce 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 drojzii fine. Flux menajat de prelucrare, plecând de la strugure și până la vinul îmbuteliat. Strugurii sunt doar desciorchinați, boabele nu se zdrobesc. Macerație peliculară 5 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 termostatate la 10-12°C, cu drojzii 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 2014 beneficiază de 10% Sauvignon Blanc maturat în vase mari de lemn de 600 litri și 15% Riesling Italic fermentat și maturat în vas mare de lemn de 10 Hl.

### CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Verde-gălbui strălucitor
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
2015-2016	După 2016

# DAVINO



2014

DOMAINE CEPTURA BLANC

75 CL.

DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALU MARE - ROMANIA

13,5% VOL.