

DOMAINE CEPTURA

ALB

2015



DATE TEHNICE	
SOI	Sauvignon Blanc, Fetească Albă, Riesling Italic
AN DE RECOLTĂ	2015
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	13,0% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,78 gr./l AT
PH	3,26
ZAHĂR REZIDUAL	1,84 gr./l
DATA RECOLTĂRII	22 sept. 2015
BRIX LA RECOLTARE	22,6
MĂRIME LOT	32.750 sticle
DATA IMBUTELIERII	17 feb. 2016
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

La prima vedere, debutul lui 2015 aduce aminte de vitregia anului 2005 printr-o primăvară prelungită, rece și excesiv de umedă, în care capacitatea de a ține sub control presiunea bolilor specifice a fost testată pe deplin. Mai mult, începutul de vară rece și umed, urmat apoi de o perioadă de caniculă și secetă a încetinit ritmul de dezvoltare al plantelor. 2015 a fost până la urmă salvat de o toamnă neașteptat de lungă și frumoasă, cu doar cateva episoade de ploaie, care a permis dezvoltarea compusilor aromatici și acumularea de zaharuri, favorizând o maturare de calitate a strugurilor.

PRECIPITAȚII	492 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,4°C
INSOLAȚIE	1560 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	220 zile
PRODUȚIA	3450 l/ha

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Se produce 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 drojii 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 termostatare la 10-12 °C, cu drojii 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 2015 beneficiază de 20% Sauvignon Blanc fermentat și maturat în barrique la a doua utilizare 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
2016-2017	După 2017

DAVINO



2015

DOMAINE CEPTURA BLANC

75 CL DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATA - DEALUL MARE - ROMANIA 13,0% VOL.