

DOMAINE CEPTURA ROSÉ

Merlot & Cabernet Sauvignon 2015



DATE TEHNICE	
SOI	Merlot & Cabernet Sauvignon
AN DE RECOLTĂ	2015
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	12,9% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	6,08 AT
PH	3,21
ZAHĂR REZIDUAL	1,13 gr./l
DATA RECOLTĂRII	17 oct.2015
BRIX LA RECOLTARE	22,4
MĂRIME LOT	32.100 sticle
DATA IMBUTELIERII	17 dec. 2015
ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealu Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 15-25%
ALTITUDINE	250-350 m.d.m.
SOL	podzoluri brun-roșcate de pădure, bogat în oxizi de fier
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 capabilitatea 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 în anii favorabili din struguri care provin din cele mai bune parcele de Merlot și Cabernet Sauvignon. Stabilirea momentului optim de recoltare și selecția calitativă urmăresc exprimarea nuanțelor de fruct caracteristice unei maturități depline. Strugurii sunt desciorchinați iar boabele sunt zdrobite ușor. Tehnica de vinificație utilizată folosește metoda <<saignée>> de separație gravitațională a mustului rosé, macerația peliculară având loc la 13-14°C timp de 3 ore (Merlot) și 5 ore (Cabernet Sauvignon). Decantarea la rece timp de 48 ore la cca. 10°C a mustului este continuată prin fermentarea acestuia la temperatura controlată de 10-12°C în vase de inox de 100 Hl timp de 14 până la 17 zile.

CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Rosé
MIROS	Fructuos, cu nuanțe de fructe de pădure cu accente de fragi și coacăze negre, persistent.
GUST	Proaspăt, echilibrat, bine structurat, amplu, rotund, persistent.
ASOCIERE CULINARĂ	Aperitiv, pește, fructe de mare
TEMPERATURA de SERVIRE	10-12°C

RECOMANDARE DE BĂUT

Fruct	Matur
2016	

DAVINO



2015

DOMAINE CEPTURA ROSÉ

75 CL

DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALU MARE - ROMANIA

12,9% VOL.