

# DOMAINE CEPTURA

## ROSÉ

### 2014



DATE TEHNICE	
SOI	Cabernet Sauvignon & Merlot
AN DE RECOLTĂ	2014
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	13,7% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,66 AT
PH	3,19
ZAHĂR REZIDUAL	1,06 gr./l
DATA RECOLTĂRII	8 oct.2014
BRIX LA RECOLTARE	23,6
MĂRIME LOT	32.600 sticle
DATA IMBUTELIERII	21 apr. 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

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
PRODUȚIA	3640 l/ha

### PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Se produce 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 15-17°C timp de 3 ore (Merlot) până la 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 zmeură, 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
2015	

# DAVINO



2014

DOMAINE CEPTURA ROSÉ

75 CL DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALU MARE - ROMANIA 13,7% VOL.