

DOMAINE CEPTURA ROSÉ 2013



DATE TEHNICE	
SOI	Cabernet Sauvignon & Merlot
AN DE RECOLTĂ	2013
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	13,7% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,78 AT
PH	3,24
ZAHĂR REZIDUAL	1,86 gr./l
DATA RECOLTĂRII	15 oct.2013
BRIX LA RECOLTARE	24,2
MĂRIME LOT	25.650 sticle
DATA IMBUTELIERII	21 mar. 2014
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

DAVINO

2013

DOMAINE CEPTURA ROSÉ

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

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
PRODUCȚIA	3450 l/ha

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Se produce numai 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 lejer. 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
2014	