

DOMAINE CEPTURA ROSÉ 2012



DATE TEHNICE	
SOI	Cabernet Sauvignon, Merlot
AN DE RECOLTĂ	2012
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	13,8% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,86 AT
PH	3,21
ZAHĂR REZIDUAL	3,26 gr./l
DATA RECOLTĂRII	25 sept.2012
BRIX LA RECOLTARE	24,2
MĂRIME LOT	25.800 sticle
DATA IMBUTELIERII	4 apr. 2013
ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealu Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 20-25%
ALTITUDINE	300-350 m.d.m.
SOL	podzoluri brun-roșcate de pădure, bogat în oxizi de fier
EXPOZIȚIE	sud; sud-est

ANUL DE RECOLTĂ

Probabil 2012 va rămâne, după primele aparențe, un an controversat prin calitatea vinurilor obținute, în antiteză cu fenomenele meteo extreme. Gerurile abrupte și prelungite din cursul iernii, vremea rece și umedă din timpul înfloritului precum și seceta prelungită până spre sfârșitul toamnei, sunt câteva din vicisitudinile anului care și-au pus amprenta prin diminuarea semnificativă a cantității. Totuși, concentrația aromelor dată de condițiile lipsite de precipitații rămâne remarcabilă pentru un an cu o maturare foarte precoce.

PRECIPITAȚII	386 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 11,7°C
INSOLAȚIE	1630 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	223 zile
PRODUCȚIA	2100 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 rose, 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, foaie de ceapă
MIROS	Fructuos, cu nuanțe de fructe de pădure bine coapte, persistent.
GUST	Expresiv, 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
2013	

DAVINO



2012

DOMAINE CEPTURA ROSÉ

75 CL

DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALUL MARE - ROMANIA

13,8% VOL.