

DOMAINE CEPTURA ROSÉ 2011



| DATE TEHNICE | |
|-------------------------------|--|
| SOI | Cabernet Sauvignon, Merlot |
| AN DE RECOLTĂ | 2011 |
| DENUMIRE DE ORIGINE | Dealu Mare - Ceptura |
| ALCOOL | 14,6% vol. |
| ACIDITATE TOTALĂ | 6,2 AT |
| PH | 3,1 |
| ZAHĂR REZIDUAL | 4 gr./l |
| DATA RECOLTĂRII | 30 sept.2011 |
| BRIX LA RECOLTARE | 25,4 |
| MĂRIME LOT | 26.110 sticle |
| DATA IMBUTELIERII | 30 dec. 2011 |
| ZONA DE PRODUCȚIE | |
| Podgoria Dealu Mare - Ceptura | |
| RELIEF | deluros, pante cu înclinația de 20-25% |
| ALTITUDINE | 350 m.d.m. |
| SOL | podzoluri brun-roșcate de pădure, bogat în oxizi de fier |
| EXPOZIȚIE | sud; sud-est |

DAVINO

2011

DOMAINE CEPTURA ROSÉ

75 CL. DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALU MARE - ROMANIA 14,6% VOL.

ANUL DE RECOLTĂ

Citat ca fiind un an de excepție, 2011 poate fi caracterizat un an al condițiilor climatice extreme, primul semestru purtând amprenta unor evoluții sub medie a temperaturilor normale cu un regim hidric care a favorizat o presiune semnificativă a bolilor specifice, în timp ce al doilea semestru s-a remarcat prin condiții de secetă prelungită cu efecte de deshidratare semnificative, dar cu o toamnă lungă ce a permis o maturare tehnologică de calitate, însă cu acumulări semnificative de zahăr.

| | |
|--------------|-----------------------------------|
| PRECIPITAȚII | 335 mm în perioada de vegetație |
| TEMPERATURA | medie anuală 11,1°C |
| INSOLAȚIE | 1630 ore în perioada de vegetație |
| VEGETAȚIE | 208 zile |
| PRODUCȚIA | 1600 l/ha |

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Se produce numai în anii favorabili. Strugurii provin din cele mai bune parcele de Merlot și Cabernet Sauvignon, stabilirea momentului optim de recoltare și selecția calitativă urmărind 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. 45°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 |
| Mيروس | 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 | 12-13°C |

RECOMANDARE DE BĂUT

| Fruct | Matur |
|-------|-------|
| 2011 | |