

DOMAINE CEPTURA

ROSÉ

2010



DATE TEHNICE	
SOI	Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească Neagră
AN DE RECOLTĂ	2010
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	14,5% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	6,8 AT
PH	3,12
ZAHĂR REZIDUAL	4 gr./l
DATA RECOLTĂRII	22 oct.2010
BRIX LA RECOLTARE	25,2
MĂRIME LOT	19.650 sticle
DATA IMBUTELIERII	17 feb. 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, bogate în oxizi de fier
EXPOZIȚIE	sud; sud-est

ANUL DE RECOLTĂ

Anul 2010 poate fi caracterizat ca fiind un an capricios pentru cultura viței de vie. Sunt de remarcat temperaturile extreme negative din timpul iernii, urmate de o primăvară destul de rece și ploioasă - condiții ce s-au extins și în primele luni de vară, ducând la creșterea presiunii atacului de mană. Luna august a reușit să îngrijoreze prin temperaturile extreme dar și prin lipsa prelungită a precipitațiilor. Toamna târzie a favorizat însă maturarea strugurilor.

PRECIPITAȚII	375 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,5°C
INSOLAȚIE	1520 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	218 zile
PRODUCȚIA	1650 l/ha

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Produs prin vinificarea în alb a strugurilor roșii din soiurile Cabernet Sauvignon, Merlot și Fetească Neagră. Pentru obținerea vinului se au în vedere criteriile speciale de selecție a parcelelor, alegerea momentului de recoltare și particularitățile de maturare a strugurilor. Strugurii sunt desciorchinați iar boabele sunt zdrobite ușor. Macerația peliculară este făcută la 15-16°C, timp de 3-6 ore. Separarea mustului, prin scurgere gravitațională, a fost urmată de decantare la 5°C timp de 48 ore. Fermentare cu drojzii specializate în vase de inox de 100 hl, la temperatura controlată de 10-12°C timp de 41 de zile.

CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Rosé
MIROS	Fructuos, cu nuanțe de fructe de pădure bine coapte, predominant fragi, persistent, intens.
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	

DAVINO



2010

DOMAINE CEPTURA ROSÉ

75 CL

DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALUL MARE - ROMANIA

14,5% VOL.