



# DOMAINE CEPTURA ROSÉ 2008



DATE TEHNICE	
SOI	Merlot, Cabernet Sauvignon
AN DE RECOLTĂ	2008
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	14,6% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	6,45 AT
PH	3,17
ZAHĂR REZIDUAL	5,2 gr./l
DATA RECOLTĂRII	3 oct.2008
BRIX LA RECOLTARE	25,4
MĂRIME LOT	13.550 sticle
DATA IMBUTELIERII	26 ian. 2009

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	
PRECIPITAȚII	299 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 11,1°C
INSOLAȚIE	1650 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	206 zile
PRODUCȚIA	1750 l/ha

## PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Se produce numai în anii favorabili, prin vinificarea în alb a strugurilor roșii din soiurile Merlot și Cabernet Sauvignon. Pentru obținerea vinului se au în vedere criteriile speciale de selecție a parcelelor, alegere a 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 ore. Separarea mustului prin scurgere gravitațională a fost urmată de decantare la 5 °C timp de 48 ore. Fermentare cu drojdii specializate în vase de inox de 100 Hl, la temperatură controlată de 15 °C timp de 45 de zile. Maturare 4 luni în vase de inox.

## CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Rose
MIROS	Fructuos, cu nuanțe de fructe de pădure bine coapte, predominant fragi, persistent.
GUST	Expresiv, proaspăt, echilibrat, bine structurat, amplu, rotund, persistent.
ASOCIERE CULINARĂ	Aperitiv, pește, fructe de mare
TEMPERATURA de SERVIRE	12-13 °C

# DAVINO



2008

DOMAINE CEPTURA ROSÉ

75 CL

DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALU MARE - ROMANIA

14,6% VOL.