



DOMAINE CEPTURA ROSÉ 2006



DATE TEHNICE	
SOI	Merlot, Cabernet Sauvignon
AN DE RECOLTĂ	2006
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	13,9% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	6,31 AT
PH	2,99
ZAHĂR REZIDUAL	4,00 gr./l
DATA RECOLTĂRII	12 oct.2006
BRIX LA RECOLTARE	24,2
MĂRIME LOT	12.960 sticle
DATA IMBUTELIERII	17.nov.2005

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
ANUL DE RECOLTĂ	
PRECIPITAȚII	375 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,8°C
INSOLAȚIE	1550 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	198 zile
PRODUCȚIA	1750 l/ha

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Se produce numai în anii favorabili, prin vinificarea în alb a strugurilor roșii de Merlot și Cabernet Sauvignon. Strugurii sunt deschiorcați 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 24 de ore. Fermentare în vase de inox de 100 hl, la temperatură controlată de 15°C, timp de 22 de zile. Maturare 2 luni în vase de inox.

CARACTERIZARE

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

DAVINO



2006

DOMAINE CEPTURA ROSÉ

75 CL.

DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALU MARE - ROMANIA

13,9% VOL.