

DAVINO ROUGE

Purpura Valahica

2011



DATE TEHNICE	
SOI	Fetească Neagră
AN DE RECOLTĂ	2011
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	14,9% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,06 AT
PH	3,72
ZAHĂR REZIDUAL	3,02 gr./l
DATA RECOLTĂRII	21 oct.2011
BRIX LA RECOLTARE	25,4
MĂRIME LOT	25.800 sticle
DATA IMBUTELIERII	6 feb. 2013
ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealu Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 5-15%
ALTITUDINE	250-300 m.d.m.
SOL	brun-roșcate de pădure, bogat în oxizi de fier, formațiuni calcaroase
EXPOZIȚIE	sud; sud-est

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
PRODUȚIA	3150 l/ha

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Se produce din struguri obținuți prin cules selectiv, din parcelele cele mai valoroase de Fetească Neagră. Tehnologia este orientată spre obținerea unui vin bine structurat, cu o corpolență peste medie și cu un caracter de soi bine exprimat. Struguri selectați pe banda de triere, flux menajat de prelucrare. Metoda de vinificație în roșu: clasică pe boștină, în vase mici de inox la 22°C timp de 14-19 zile. Fermentație malolactică desăvârșită imediat după cea alcoolică. Maturare în baricuri de stejar de 225 litri din care 25% - noi și 75% la a doua utilizare, la 15°C, timp de 8 luni. Învechire la sticlă minim 24 luni.

CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin.
CULOARE	Roșu-rubiniu intens cu reflexe purpurii.
MIROS	Arome condimentate de prune uscate și mentă, intens și persistent, condimentat completat cu nuanțe de lemn de stejar.
GUST	Expresiv, suplu, echilibrat, bine structurat, amplu, puternic dar rotund. Taninozitate moderată.
ASOCIERE CULINARĂ	Carne de rață, cotlete de porc, paste pe bază de sos de tomate, carne de vițel fără sosuri, brânzeturi maturate mediu.
TEMPERATURA de SERVIRE	18°C

RECOMANDARE DE BĂUT

Fruct	Matur	Plenitudine
2015-2016	2016-2020	după 2020

DAVINO



PURPURA VALAHICA
2011

FETEASCA NEAGRA

75 CL DENUMIRE DE ORIGINE CONTROCATĂ - DEALU MARE - ROMANIA 14,9% VOL.