

DAVINO ROUGE

Purpura Valahica

2010



DATE TEHNICE	
SOI	Fetească Neagră
AN DE RECOLTĂ	2010
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	14,5% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,48 AT
PH	3,82
ZAHĂR REZIDUAL	3,93 gr./l
DATA RECOLTĂRII	18 oct.2010
BRIX LA RECOLTARE	25,2
MĂRIME LOT	25.960 sticle
DATA IMBUTELIERII	10 feb. 2012
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

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 îngrijeze 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
PRODUȚIA	1650 l/ha

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Se produce doar în anii favorabili, datorită inconstanței recunoscute a soiului, dată de sensibilitatea acestuia la condițiile de mediu mai puțin prielnice. Tehnologia este orientată spre obținerea unui vin suplu dar în același timp bine structurat, cu un caracter de soi bine exprimat și o corpolență peste medie. 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 zile. Fermentație malolactică desavârșită 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.
Mيروس	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	12°C

RECOMANDARE DE BĂUT

Fruct	Matur	Plenitudine
2013-2015	2015-2020	după 2020

DAVINO



PURPURA VALAHICA
2010

FETEASCA NEAGRA

75 CL

DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATA - DEALU MARE - ROMANIA

14,5% VOL.