



DAVINO ROUGE

Purpura Valahica 2007



DATE TEHNICE	
SOI	Fetească Neagră
AN DE RECOLTĂ	2007
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealul Mare - Ceptura
ALCOOL	14,1% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,87 AT
PH	3,63
ZAHĂR REZIDUAL	3,17 gr./l
DATA RECOLTĂRII	12 sept. 2007
BRIX LA RECOLTARE	24,4
MĂRIME LOT	16.154 sticle
DATA IMBUTELIERII	5 aug. 2008

ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealul Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 20-25%
ALTITUDINE	350 m.d.m.
SOL	podzol brun-roșcat de pădure, bogat în oxizi de fier
EXPOZIȚIE	sud; sud-est
ANUL DE RECOLTĂ	
PRECIPITAȚII	325 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 11,4°C
INSOLAȚIE	1630 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	203 zile
PRODUCȚIA	1680 l/ha

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Se produce numai în anii favorabili.

Tehnologia de vinificație este orientată spre obținerea unui vin cu un caracter de soi bine exprimat. Selecția celor mai valoroase parcele este urmată de selecția la recoltare și completată prin selecția strugurilor la banda, în cramă. Metoda de vinificație în roșu: clasică pe boștină, în vase mici de inox la 23°C timp de 15 zile. Fermentație malolactică desăvârșită imediat după cea alcoolică. Învechire la sticlă minim 12 luni.

CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Roșu-rubiniu intens cu reflexe purpurii
Mيروس	Prune uscate și fructe de pădure cu nuanțe de piper verde și fructe uscate.
GUST	Echilibrat, cu o structură robustă, amplu, puternic dar rotund, cu un postgust remanent ușor amăruie ce-i întregește complexitatea.
ASOCIERE CULINARĂ	Carne de vită, paste cu sos pe bază de brânzeturi sau smântână, carne de pasăre din vânat
TEMPERATURA de SERVIRE	18-19°C

DAVINO



PURPURA VALAHICA
2007

FETEASCA NEAGRA

75 CL

DENLIVRE DE ORIGINE CONTROLATA - DEALUL MARE - ROMANIA

14,1 % VOL.