



DAVINO ROUGE

Purpura Valahica 2006



DATE TEHNICE	
SOI	Fetească Neagră
AN DE RECOLTĂ	2006
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealul Mare - Ceptura
ALCOOL	14,3% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,86 AT
PH	3,67
ZAHĂR REZIDUAL	3,12 gr./l
DATA RECOLTĂRII	oct. 2006
BRIX LA RECOLTARE	25
MĂRIME LOT	22.985 sticle
DATA IMBUTELIERII	14 apr. 2007

ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealul Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 20-25%
ALTITUDINE	350 m.d.m.
SOL	brun-roșcat de pădure, bogat în oxizi de fier
EXPOZIȚIE	sud; sud-est
ANUL DE RECOLTĂ	
PRECIPITAȚII	365 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,8°C
INSOLAȚIE	1550 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	198 zile
PRODUCȚIA	1740 l/ha

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

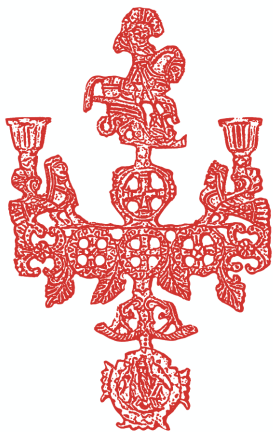
Se produce numai în anii favorabili.

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. Încechire la sticlă minim 6 luni.

CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Roșu-rubiniu intens cu reflexe purpurii
MIROS	Prune uscate - caracteristic soiului, intens și persistent, completat cu nuanțe de lemn de stejar.
GUST	Expresiv, suplu dar în același timp bine structurat. Corpolență medie și taninozitate moderată. Echilibrat.
ASOCIERE CULINARĂ	Carne de rață, cotele de porc, paste pe bază de sos de tomate, pui prăjit sau la cuptor, carne de vițel fără sosuri.
TEMPERATURA de SERVIRE	17-18°C

DAVINO



PURPURA VALAHICA
2006

FETEASCA NEAGRA

75 CL

DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATA - DEALUL MARE - ROMANIA

14,3% VOL.