

FĂURAR - ROSÉ DE CEPTURA

Cabernet Sauvignon & Merlot 2016



ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealu Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 7-15%
ALTITUDINE	150-200 m.d.m.
SOL	podzoluri brun-roșcate de pădure, bogat în oxizi de fier
EXPOZIȚIE	sud; sud-est
ANUL DE RECOLTĂ	
Anul 2016 a însemnat, din punct de vedere climatic, un balans către temperaturi mai puțin extreme și cu un regim hidric destul de abundent, în special în prima parte a anului. În peisajul zonei, aceste aspecte s-au tradus prin echilibru și liniaritate în derularea tuturor fazelor de dezvoltare, fără blocaje fiziologice, cu o bună acumulare de arome, însoțită de păstrarea unei bune acidități, în special în ceea ce privește soiurile albe. Soiurile de struguri roșii au fost și ele favorizate de toamna frumoasă și lungă, iar lipsa blocajelor fiziologice, provocate în special de perioadele caniculare de peste vară, a condus la atingerea unei maturități fenolice de excepție.	
PRECIPITAȚII	526 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,2°C
INSOLAȚIE	1460 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	215 zile
PRODUCȚIA	5760 l/ha
PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE	
Este obținut prin vinificarea în alb a strugurilor roșii din soiurile Cabernet Sauvignon și Merlot recoltați la maturitate deplină. Pentru fermentare sunt folosite musturi obținute atât prin metoda <<saignée>> de separație gravitațională, cât și musturi separate prin presare pneumatică. Macerația peliculară este făcută la 12-15°C, timp de 1-3 ore, urmată de decantare statică la 5°C timp de 24 ore. Fermentare în vase de inox de 100 Hl, la temperatura controlată 13°C timp de 12 până la 15 zile. Maturare în vase de inox.	
CARACTERIZARE	
LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Rosé
MIROS	Fructuos, cu nuanțe de fructe roșii de pădure, predominant fragi, persistent.
GUST	Proaspăt, echilibrat, rotund, persistent.
ASOCIERE CULINARĂ	Aperitiv, pește, fructe de mare.
TEMPERATURA de SERVIRE	10-12°C
RECOMANDARE DE BĂUT	
Fruct	Matur
2017	-

DATE TEHNICE	
SOI	Cabernet Sauvignon & Merlot
AN DE RECOLTĂ	2015
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	13,5% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	6,14 AT
PH	3,42
ZAHĂR REZIDUAL	0,11 gr./l
DATA RECOLTĂRII	17 sept. 2016
BRIX LA RECOLTARE	23,2
MĂRIME LOT	32.600 sticle
DATA IMBUTELIERII	7 dec. 2016