

# DOMAINE CEPTURA ROSÉ

## Merlot & Cabernet Sauvignon 2016



DATE TEHNICE	
SOI	Merlot & Cabernet Sauvignon
AN DE RECOLTĂ	2016
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	13,6% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,77 AT
PH	3,43
ZAHĂR REZIDUAL	0,13 gr./l
DATA RECOLTĂRII	13 oct.2016
BRIX LA RECOLTARE	23,3
MĂRIME LOT	32.850 sticle
DATA IMBUTELIERII	23 nov. 2016
ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealu Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 10-15%
ALTITUDINE	250-350 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
PRODUȚIA	3860 l/ha

### PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Se produce în anii favorabili din struguri care provin din cele mai bune parcele de Merlot și Cabernet Sauvignon. Stabilirea momentului optim de recoltare și selecția calitativă urmăresc exprimarea nuanțelor de fruct caracteristice unei maturități depline. Strugurii sunt desciorchinați iar boabele sunt zdrobite ușor. Tehnica de vinificație utilizată folosește metoda <<saignée>> de separație gravitațională a mustului rosé, macerația peliculară având loc la 14-15°C timp de 3 ore (Merlot) și 5 ore (Cabernet Sauvignon). Decantarea urmată de stabulație la rece timp de 48 ore la cca. 10°C a mustului este continuată prin fermentarea acestuia la temperatura controlată de 10-12°C în vase de inox de 100 Hl timp de 14 până la 17 zile. Maturare pe depozit fin de drojdii.

### CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Rosé
MIROS	Fructuos, cu nuanțe de fructe roșii de pădure cu accente de fragi și coacăze negre, persistent.
GUST	Proaspăt, echilibrat, bine structurat, amplu, rotund, persistent.
ASOCIERE CULINARĂ	Aperitiv, pește, fructe de mare, brânzeturi proaspete.
TEMPERATURA de SERVIRE	10-12°C

### RECOMANDARE DE BĂUT

Fruct	Matur
2017	-

# DAVINO



2016

DOMAINE CEPTURA ROSÉ

75 CL

DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALUL MARE - ROMÂNIA

13,6% VOL.