

# DOMAINE CEPTURA

## ALB

### 2017



DATE TEHNICE	
SOI	Sauvignon Blanc, Fetească Albă, Riesling Italic
AN DE RECOLTĂ	2017
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	12,5% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	6,13 gr./l AT
PH	3,25
ZAHĂR REZIDUAL	0,54 gr./l
DATA RECOLTĂRII	19 sept. 2017
BRIX LA RECOLTARE	22,1
MĂRIME LOT	31.800 sticle
DATA IMBUTELIERII	8 mar. 2017
ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealu Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 5-15%
ALTITUDINE	175-225 m.d.m.
SOL	brun-roșcat de pădure, bogat în oxizi de fier, formațiuni calcaroase
EXPOZIȚIE	sud; sud-est

### ANUL DE RECOLTĂ

Anul 2017 rămâne în istoria viticulturii europene prin înghețurile târzii de primăvară care au devastat în mod deosebit plantațiile de viță de vie din vestul continentului. Mai redus ca amplitudine și durată, fenomenul s-a manifestat și la noi, însă, măsurile întreprinse și altitudinea amplasării parcelelor au dus la efecte aproape insesizabile. Cu o plecare întârziată în vegetație, cauzată de primăvara capricioasă, plantațiile au beneficiat de temperaturi peste medie la sfârșitul lunii mai, reușind să recupereze fenofazele întârziate. Cu un balans către temperaturi mai puțin extreme și cu un regim hidric destul de abundent în special în prima parte a anului, condițiile climatice au favorizat o dezvoltare fenologică liniară, fără blocaje fiziologice, cu o bună acumulare de arome însoțită de păstrarea unei bune acidități, în special în ceea ce privește soiurile albe.

PRECIPITAȚII	518 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,3°C
INSOLAȚIE	1520 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	218 zile
PRODUȚIA	4730 l/ha

### PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Materia primă este obținută prin culesul selectiv al strugurilor din cele mai valoroase parcele, urmată de selecție finală la banda de sortare, în cramă. Recoltarea se face în primele ore ale dimineții. Cele trei soiuri care intră în sortiment sunt vinificate separat. Tehnologia de vinificație este orientată spre păstrarea aromelor varietale ale strugurilor, dar și în dezvoltarea unui profil senzorial definit de arome fermentative și de maturare pe drojzii fine. Flux menajat de prelucrare. Must obținut în proporție de 85% prin presare directă. Stabulație pe burbe fine de până la 7 zile. Fermentație alcoolică în vase de inox de 70-100 Hl termostatare la 10-12 °C, cu drojzii specializate varietal. Cupajul este rezultatul selecției celor mai valoroase loturi, procentele de participare ale fiecărui soi stabilindu-se după 1-2 luni de tatonare prin microprobe. Asamblajul din 2017 beneficiază de 15% Sauvignon Blanc fermentat și maturat în barrique la a doua utilizare și 10% Riesling Italic fermentat și maturat în vas mare de lemn de 10 Hl.

### CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Verde - gălbui
MIROS	Floral, intens, fructuos, cu nuanțe de lăstari de coacăze și flori albe, acompaniat de ușoare note minerale și lemn de stejar, persistent.
GUST	Proaspăt, senzație retronazala intensă, bine echilibrat, fin dar amplu, cu un postgust remanent ușor mineral, complex.
ASOCIERE CULINARĂ	Aperitiv, pește, fructe de mare.
TEMPERATURA de SERVIRE	10-12 °C

### RECOMANDARE DE BĂUT

Fruct	Matur
2018-2019	după 2019

# DAVINO



2017

DOMAINE CEPTURA BLANC

75 CL DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALU MARE - ROMANIA 12,5% VOL.