

DOMAINE CEPTURA ROSÉ

Merlot & Cabernet Sauvignon 2017



| DATE TEHNICE | |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------|
| SOI | Merlot & Cabernet Sauvignon |
| AN DE RECOLTĂ | 2017 |
| DENUMIRE DE ORIGINE | Dealu Mare - Ceptura |
| ALCOOL | 13,5% vol. |
| ACIDITATE TOTALĂ | 5,88 AT |
| PH | 3,28 |
| ZAHĂR REZIDUAL | 0,71 gr./l |
| DATA RECOLTĂRII | 10 oct.2017 |
| BRIX LA RECOLTARE | 23,2 |
| MĂRIME LOT | 32.450 sticle |
| DATA IMBUTELIERII | 22 feb. 2018 |
| 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 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 | 4260 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 ușor zdrobite. 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 16-18°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 |
| 2018 | - |

DAVINO



2017

DOMAINE CEPTURA ROSÉ

75 CL DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALULI MARE - ROMÂNIA 135% VOL.