

DOMAINE CEPTURA ALB 2018



DATE TEHNICE	
SOI	Sauvignon Blanc, Fetească Albă, Riesling Italico
AN DE RECOLTĂ	2018
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	13,00 % vol.
ACIDITATE TOTALĂ	6,19 AT
PH	3,19
ZAHĂR REZIDUAL	1,25 gr./l
DATA RECOLTĂRII	24 August 2018
BRIX LA RECOLTARE	22,2
MĂRIME LOT	31.650 butelii
DATA IMBUTELIERII	12 Martie 2019
ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealu Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 5-15%
ALTITUDINE	175-225 m.d.m.
EXPOZIȚIE	Sud; Sud-Est
SOL	podzoluri brun-roșcate de pădure, bogat în oxizi de fier



ANUL DE RECOLTĂ

Anul 2018 se remarcă printr-o evoluție atipică a vremii, cu anotimpuri într-un contrast aproape perfect cu imaginea obișnuită a acestora. Iarna lipsită de zăpadă, însă suficient de bogată în precipitații este urmată de o primăvară caldă și secetoasă, ca apoi vara să vină cu 2 luni de precipitații aproape neîntrerupte. Primăvara secetoasă a favorizat plecarea în vegetație, înfloritul și reducerea presiunii bolilor criptogamice. Precipitațiile din timpul verii au reprezentat o reală provocare în menținerea stării de sănătate a plantațiilor, însă au contribuit în mod favorabil la maturarea liniară a strugurilor, fără blocaje fiziologice caracteristice verilor caniculare. Toamna caldă și secetoasă a asigurat cadrul perfect pentru maturarea strugurilor negri. În anul 2018 a fost cea mai precoce campanie de vinificație, culesul strugurilor albi începând la data 16 August.

PRECIPITAȚII	485 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,4 °C
INSOLAȚIE	1580 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	226 zile
PRODUCȚIA	2900 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 drojdii 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 termostatate la 10-12°C, cu drojdii 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 2018 beneficiază de 15% Sauvignon Blanc fermentat și maturat în barrique la a doua utilizare și 5% Riesling Italico fermentat și maturat în vas mare de lemn de 10 Hl.


CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Verde - gălbui
MIROȘ	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 retronazală 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
2019-2020	după 2020

DAVINO



2018

DOMAINE CEPTURA BLANC

75 CL. DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALU MARE - ROMANIA 13,0% VOL.