

DOMAINE CEPTURA ROSE

Merlot & Cabernet Sauvignon 2018



DATE TEHNICE	
SOI	Merlot & Cabernet Sauvignon
AN DE RECOLTĂ	2018
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	13,5 % vol.
ACIDITATE TOTALĂ	6,11 AT
PH	3,32
ZAHĂR REZIDUAL	1,05 gr./l
DATA RECOLTĂRII	11 Septembrie 2018
BRIX LA RECOLTARE	22,2
MĂRIME LOT	31.800 (750 ml)
DATA IMBUTELIERII	8 Februarie 2019
ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealu Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 5-15%
ALTITUDINE	350 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

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 roșc, 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	Rose
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

Fruet		
2019		

DAVINO



2018

DOMAINE CEPTURA ROSÉ

75 CL.

DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALU MARE - ROMÂNIA

13,5 % VOL.