

REVELATIO 2018



DATE TEHNICE	
SOI	Sauvignon Blanc, Fetească Albă
AN DE RECOLTĂ	2018
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	13,00 % vol.
ACIDITATE TOTALĂ	6,45 AT
PH	3,09
ZAHĂR REZIDUAL	0,83 gr./l
DATA RECOLTĂRII	26 August 2018
BRIX LA RECOLTARE	22,2
MĂRIME LOT	12.400 butelii
DATA IMBUTELIERII	5 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

Sauvignon Blanc 86%, Fetească Albă 14%. Soiurile sunt vinificate separat. Recoltarea se face în primele ore ale dimineții. Strugurii de Sauvignon Blanc provin din cele mai valoroase parcele din plaiul "Valea Gardului", din colecția de vie tânără de 10-11 ani plantată cu 3 din cele mai valoroase clone de origine franceză. Vinificația primară respectă principiile unui flux menajat și rapid. Must obținut în proporție de 90% prin presare directă. Stabulație pe burbe fine de până la 12 zile. Tehnologie de vinificație completată cu tehnici tradiționale de maturare pe depozit fin de drojdie ("battonage"), în scopul completării profilului aromatic cu arome secundare elaborate. Un procent de 35% din Sauvignon a fost parțial fermentat și maturat în vas mare de lemn de 10 Hl și barique de stejar românesc cu tratament de doagă "fiartă". Fermentație alcoolică în vase mici de inox de 70-80 Hl la 10-12 °C cu drojdii specializate, urmată de maturare pe depozit fin de drojdie, 6 luni pentru Sauvignon.

CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Verde - gălbui
MIROS	Fin, intens, cu tușe ușoare vegetale de coacăze, profunzimi minerale și arome de flori albe, cu note condimentate de miez de nucă coaptă persistent
GUST	Expresiv, echilibrat, fin dar amplu, extractiv și persistent, cu un postgust remanent cremos.
ASOCIERE CULINARĂ	Aperitiv, pește, fructe de mare
TEMPERATURA de SERVIRE	10-13°C

RECOMANDARE DE BĂUT

Fruct	Matur	
2019-2020	după 2020	

DAVINO

2018
REVELATIO

75 CL. DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALU MARE - ROMANIA B.O % VOL.