



DAVINO ROUGE

Domaine Ceptura Roșu 2005



DATE TEHNICE	
SOI	Roșu
AN DE RECOLTĂ	2005
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	14,1% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,65 AT
PH	3,7
ZAHĂR REZIDUAL	4,92 gr./l
DATA RECOLTĂRII	sept. - oct. 2005
BRIX LA RECOLTARE	24,4
MĂRIME LOT	19.488 sticle
DATA IMBUTELIERII	26 oct. 2006

ZONA DE PRODUCȚIE

Podgoria Dealu Mare - Ceptura

RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 20-25%
ALTITUDINE	350 m.d.m.
SOL	brun-roșcat de pădure, bogat în oxizi de fier
EXPOZIȚIE	sud; sud-est

ANUL DE RECOLTĂ

PRECIPITAȚII	430 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,1°C
INSOLAȚIE	1320 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	193 zile
PRODUCȚIA	Fetească Neagră: 1240 l/ha Cabernet Sauvignon: 1130 l/ha Merlot: 1580 l/ha

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Cele 3 soiuri care intră în sortiment sunt vinificate separat. Struguri selectați în plantatie, apoi pe banda de triere, flux menajat de prelucrare. Metoda de vinificație în roșu: clasică pe boștină, în vase mici de inox la 23°C, Cabernet Sauvignon - timp de 17 zile, Merlot - 14 zile și Feteasca Neagră - 13 zile. Fermentație malolactică desăvârșită imediat după cea alcoolică. Cupajul este rezultatul selecției celor mai valoroase loturi, procentele de participare ale fiecărui soi stabilindu-se după 2-3 luni de tatonare prin microprobe. Maturat 10 luni în baricuri mici de stejar românesc (225 l) în proporție de 50%, 50% în vase de inox. Încechire la sticlă minim 6 luni.

CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Roșu-rubiniu intens cu reflexe purpurii
MIROS	Intens și persistent, complex: fructe de pădure, prune uscate, miez de nucă și scorțișoară.
GUST	Complex și expresiv, amplu, puternic dar rotund, cu un postgust remanent ce pune în evidență taninurile fine și elaborate.
ASOCIERE CULINARĂ	Carne de vânat, carne de vită împănată, carne de porc împănată, brânzeturi vechi și/sau fermentate.
TEMPERATURA de SERVIRE	18° - 19°C

DAVINO



2005

DOMAINE CEPTURA ROUGE

75 CL

DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALU MARE - ROMANIA

14,1% VOL.