

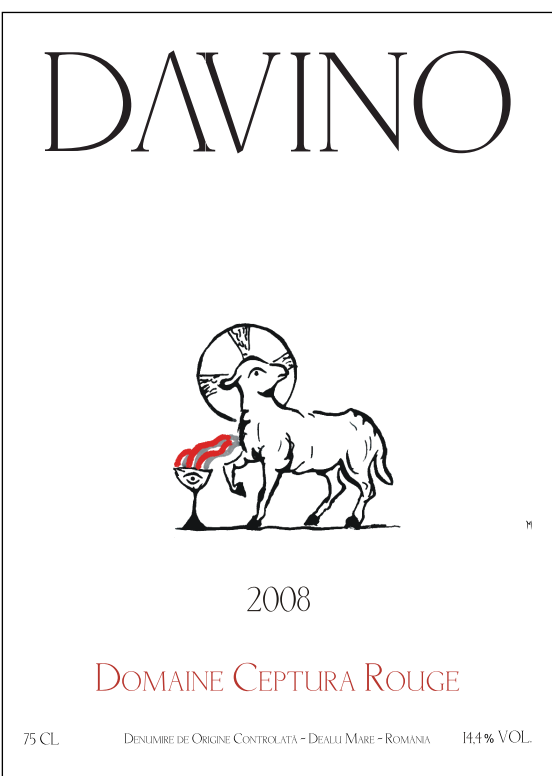


DAVINO ROUGE

Domaine Ceptura Roșu 2008



DATE TEHNICE	
SOI	Fetească neagră/ Merlot/ Cabernet Sauvignon
AN DE RECOLTĂ	2008
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	14,4% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,65 AT
PH	3,49
ZAHĂR REZIDUAL	3,56 gr./l
DATA RECOLTĂRII	19 oct. 2008
BRIX LA RECOLTARE	25
MĂRIME LOT	29.412 sticle
DATA ÎMBUTELIERII	1 aug. 2009



ZONA DE PRODUCȚIE

Podgoria Dealu Mare - Ceptura

RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 5-15%
ALTITUDINE	350 m.d.m.
SOL	brun-roșcat de pădure, bogat în oxizi de fier, formațiuni calcaroase
EXPOZIȚIE	sud; sud-est

ANUL DE RECOLTĂ

PRECIPITAȚII	299 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 11,1°C
INSOLAȚIE	1650 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	206 zile
PRODUCȚIA	1780 l/ha

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Se produce numai în anii favorabili prin vinificarea separată a celor 3 soiuri din cupaj. Struguri selectați pe banda de triere, flux menajat de prelucrare. Metoda de vinificație în roșu: clasică pe boștină, în vase mici de inox la 22-26°C Cabernet Sauvignon - timp de 20 zile, Merlot - 17 zile și Fetească Neagră - 15 zile. Fermentație malolactică desăvârșită imediat după cea alcoolică. În cupaj concurează cele 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 litri) 50%, 40% în vase de inox. Învechire la sticlă minim 12 luni.

CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Roșu-rubiniu intens cu reflexe purpurii
MIROS	Complex, cu fond de cireșe sălbatice și vișine negre, prune uscate, nuanțe de lemn de stejar și cafea, persistent.
GUST	Complex și expresiv, amplu, puternic dar rotund, atac ferm și postgust remanent, structură tanică complexă și elaborată.
ASOCIERE CULINARĂ	Friptură de rață sau miel la cuptor, brânzeturi vechi și/sau fermentate.
TEMPERATURA de SERVIRE	18°C

RECOMANDARE DE BĂUT

Fruct	Matur	Plenitudine
2010-2012	2013-2015	după 2015