

DAVINO ROUGE

Domaine Ceptura Roșu

2009



DATE TEHNICE	
SOI	Fetească neagră & Merlot & Cabernet Sauvignon
AN DE RECOLTĂ	2009
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealul Mare - Ceptura
ALCOOL	14,6% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	4,8 AT
PH	3,6
ZAHĂR REZIDUAL	2,9 gr./l
DATA RECOLTĂRII	24 oct. 2009
BRIX LA RECOLTARE	25,2
MĂRIME LOT	38.400 sticle
DATA ÎMBUTELIERII	21 aug. 2010
ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealul Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 5-15%
ALTITUDINE	350 m.d.m.
SOL	brun-roșcate de pădure, bogat în oxizi de fier, formațiuni calcaroase
EXPOZIȚIE	sud; sud-est

DAVINO

2009

DOMAINE CEPTURA ROUGE

75 CL
DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALUL MARE - ROMANIA
14,6% VOL.

ANUL DE RECOLTĂ		
Regim termic și hidric relativ echilibrat la începutul vegetației, urmat de un regim pluviometric - în perioada vară-toamnă - peste media anilor 2007-2008. Toamna târzie cu temperaturi peste medie și săracă în precipitații a favorizat maturarea excepțională, în special a soiurilor roșii cu epocă de coacere târzie.		
PRECIPITAȚII	420 mm în perioada de vegetație	
TEMPERATURA	medie anuală 10,6°C	
INSOLAȚIE	1550 ore în perioada de vegetație	
VEGETAȚIE	198 zile	
PRODUȚIA	1780 l/ha	
PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE		
Se produce numai în anii favorabili. Cele trei soiuri care intră în sortiment sunt vinificate separat. 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 21 zile, Merlot – 15 zile și Fetească Neagră – 12 zile. Fermentație malolactică desavârșită imediat după cea alcoolică. În cupaj concură 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%, 50% în vase de inox. Învechire la sticlă minim 12 luni.		
CARACTERIZARE		
LIMPIDITATE	Limpede-cristalin	
CULOARE	Roșu-rubiniu intens cu reflexe purpurii	
MIROS	Intens, complex și persistent, cu fond de vișine negre, prune uscate, condimentat (piper verde), lemn de stejar și cafea.	
GUST	Complex și expresiv, amplu, puternic dar rotund, cu un postgust remanent condimentat, ce pune în evidență taninurile fine și elaborate.	
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
2012-2014	2015-2018	după 2018