

DAVINO ROUGE

Domaine Ceptura Roșu

2010



DATE TEHNICE	
SOI	Cabernet Sauvignon & Merlot & Fetească neagră
AN DE RECOLTĂ	2010
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	14,5% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,08 AT
PH	3,73
ZAHĂR REZIDUAL	2,26 gr./l
DATA RECOLTĂRII	18 oct. 2010
BRIX LA RECOLTARE	24,6
MĂRIME LOT	32.150 sticle
DATA ÎMBUTELIERII	04 aug. 2011
ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealu 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

ANUL DE RECOLTĂ		
Anul 2010 poate fi caracterizat ca fiind un an capricios pentru cultura vitei de vie. Sunt de remarcat temperaturile extreme negative din timpul iernii, urmate de o primăvară destul de rece și ploioasă - condiții ce s-au extins și în primele luni de vară, ducând la creșterea presiunii atacului de mană. Luna august a reușit să îngrijoreze prin temperaturile extreme dar și prin lipsa prelungită a precipitațiilor. Toamna târzie a favorizat însă maturarea strugurilor.		
PRECIPITAȚII	375 mm în perioada de vegetație	
TEMPERATURA	medie anuală 10,5°C	
INSOLAȚIE	1520 ore în perioada de vegetație	
VEGETAȚIE	218 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 26-28°C Cabernet Sauvignon - timp de 22-28 zile, Merlot - 16-18 zile și Fetească Neagră - 12-14 zile. Fermentație malolactică desăvârșită imediat după cea alcoolică. În cupaj concură cele mai valoroase loturi, procente de participare al fiecărui soi stabilindu-se după 2-3 luni de tatonare prin microprobe. 80% maturat 10 luni în baricuri mici de stejar românesc (225 litri), restul de 20% în vase de inox. Învechire la sticlă minim 22 luni.		
CARACTERIZARE		
LIMPIDITATE	Limpede-cristalin	
CULOARE	Roșu - rubiniu intens cu reflexe purpurii	
MIROS	Intens, complex și persistent, cu fond de vișine negre, stafide și piper verde, note de ciocolată și cafea.	
GUST	Complex și expresiv, amplu, puternic dar catifelat, 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
2013-2015	2015-2019	după 2019

DAVINO

2010

DOMAINE CEPTURA ROUGE

75 CL
DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALU MARE - ROMANIA
14,5 % VOL.