

DAVINO ROUGE

Domaine Ceptura Roșu

2012



DATE TEHNICE	
SOI	Cabernet Sauvignon & Merlot & Fetească neagră
AN DE RECOLTĂ	2012
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	14,0% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,67 AT
PH	3,54
ZAHĂR REZIDUAL	3,22 gr./l
DATA RECOLTĂRII	25 sept. 2012
BRIX LA RECOLTARE	24,2
MĂRIME LOT	31.800 sticle
DATA ÎMBUTELIERII	30 aug. 2013
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

DAVINO



2012

DOMAINE CEPTURA ROUGE

75 CL. DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALU MARE - ROMANIA 14,0% VOL.

ANUL DE RECOLTĂ

Probabil 2012 va rămâne, după primele aparențe, un an controversat prin calitatea vinurilor obținute, în antiteză cu fenomenele meteo extreme. Gerurile abrupte și prelungite din cursul iernii, vremea rece și umedă din timpul înfloritului precum și seceta prelungită până spre sfârșitul toamnei, sunt câteva din vicisitudinile anului care și-au pus amprenta prin diminuarea semnificativă a cantității. Totuși, concentrația aromelor dată de condițiile lipsite de precipitații rămâne remarcabilă pentru un an cu o maturare foarte precoce.

PRECIPITAȚII	386 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 11,7°C
INSOLAȚIE	1630 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	223 zile
PRODUCȚIA	2380 l/Ha

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Se produce prin culesul selectiv al strugurilor din parcelele cele mai valoroase, vița de vie având o vârstă medie de circa 37-40 ani. 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 29 zile, Merlot - 23 zile și Fetească Neagră - 19 zile. Fermentație malolactică desăvârșită imediat după cea alcoolică, în barrique. 85% maturat 9 - 10 luni în baricuri mici de stejar românesc (225 litri), restul de 15% în vase de inox. Încechire la sticlă minim 26 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
2016-2017	2017-2021	după 2021