

DAVINO ROUGE

Domaine Ceptura Roșu

2013



DATE TEHNICE	
SOI	Cabernet Sauvignon & Merlot & Fetească neagră
AN DE RECOLTĂ	2013
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	14,6% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,28 AT
PH	3,58
ZAHĂR REZIDUAL	2,35 gr./l
DATA RECOLTĂRII	19 oct. 2013
BRIX LA RECOLTARE	25
MĂRIME LOT	31.150 sticle 75 cl/ 60 sticle 150 cl/ 12 sticle 300 cl
DATA ÎMBUTELIERII	19 ian. 2015
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

2013 va rămâne probabil în istoria agriculturii românești un an al producțiilor record. Condițiile generale ale anului s-au încadrat în limitele unui normal, fără geruri excesive, echilibrat în precipitații, fără temperaturi exagerate în timpul verii. Un an relativ ușor din punctul de vedere al presiunii bolilor, cu ceva probleme date de ploile din perioada de pârgă. Toamna lungă și frumoasă, cu temperaturi de peste 20 grade chiar și la începutul lunii noiembrie a avantajat însă maturarea de bună calitate.

PRECIPITAȚII	485 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,4°C
INSOLAȚIE	1560 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	220 zile
PRODUCȚIA	3400 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 30 zile, Merlot - 22 zile și Fetească Neagră - 20 zile. Fermentație malolactică desăvârșită imediat după cea alcoolică, în barrique. 100% maturat timp de 12 luni în baricuri mici de stejar românesc (225 litri), din care de 70% noi. Învechire la sticlă minim 26 luni.

CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Roșu - rubiniu intens, cu reflexe purpurii
MIROS	Intens și complex, cu fond de vișine negre, prune uscate, nuanțe de lemn de stejar și cafea, persistent.
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
2017-2019	2019-2023	după 2023

DAVINO



2013

DOMAINE CEPTURA ROUGE

75 CL

DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALU MARE - ROMANIA

14,6% VOL.