

DAVINO ROUGE
Domaine Ceptura Roșu
2014



DATE TEHNICE	
SOI	Cabernet Sauvignon & Merlot & Fetească neagră
AN DE RECOLTĂ	2014
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	14,0% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,3 AT
PH	3,63
ZAHĂR REZIDUAL	2,86 gr./l
DATA RECOLTĂRII	22 oct. 2014
BRIX LA RECOLTARE	24
MĂRIME LOT	31.200 sticle 75 cl; 120 sticle 150 cl; 12 sticle 300 cl
DATA ÎMBUTELIERII	5 feb. 2016
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

2014

DOMAINE CEPTURA ROUGE

75 CL

DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALU MARE - ROMANIA

14,0% VOL.

ANUL DE RECOLTĂ		
2014 a debutat prin condiții nu tocmai prielnice. Temperaturi anormal de mari de +15°C în luna ianuarie și o primăvara rece și ploioasă au dus la o pornire în vegetație mai puțin convingătoare. Cu toate că datorită acestor condiții a existat o presiune de boli specifice viței de vie, toamna lungă și călduroasă a făcut totuși ca vegetația să recupereze. Strugurii din anul 2014 au ajuns la o maturitate echilibrată și la o calitate înaltă. Culesul s-a întins pe tradiționalele două luni de campanie. Chiar dacă anul 2014 a fost unul blamat de către producătorii de vin, noi contrazicem această teorie și recomandăm puternic ca vinurile roșii din acest an să fie urmărite.		
PRECIPITAȚII	498 mm în perioada de vegetație	
TEMPERATURA	medie anuală 10,2°C	
INSOLAȚIE	1530 ore în perioada de vegetație	
VEGETAȚIE	215 zile	
PRODUCȚIA	2850 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. Cantitativ, 85% este maturat timp de 9-10 luni în baricuri de stejar românesc(225 litri) , restul de 15% în vase de inox. Învechire la sticlă minim 24 luni.		
CARACTERIZARE		
LIMPIDITATE	Limpede-cristalin	
CULOARE	Roșu - rubiniu intens, cu reflexe purpurii	
MIROS	Intens și complex, cu fond de vișine negre și prune uscate, ușor picant, 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
2018-2020	2020-2024	după 2024