

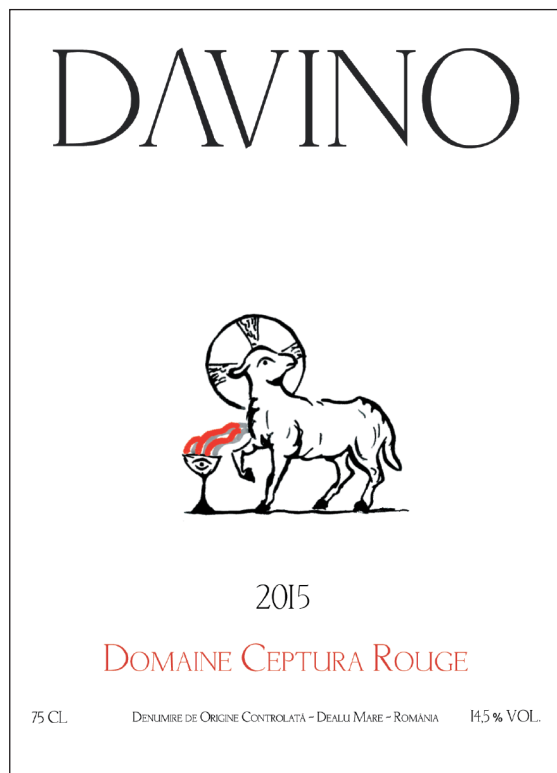
DAVINO ROUGE

DOMAINE CEPTURA ROȘU

2015



DATE TEHNICE	
SOI	Cabernet Sauvignon & Merlot & Fetească Neagră
AN DE RECOLTĂ	2015
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealul Mare - Ceptura
ALCOOL	14,5 % vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,65 AT
PH	3,66
ZAHĂR REZIDUAL	3,18 gr./l
DATA RECOLTĂRII	30 Octombrie 2015
BRIX LA RECOLTARE	25
MĂRIME LOT	30.806 (750 ml) 180 (1500 ml) 32 (3000 ml)
DATA IMBUTELIERII	5 Aprilie 2017
ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealul Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 5-15%
ALTITUDINE	350 m.d.m.
EXPOZIȚIE	Sud; Sud-Est
SOL	podzoluri brun-roșcate de pădure, bogat în oxizi de fier



ANUL DE RECOLTĂ

Chiar dacă debutul lui 2015 aducea aminte de vitregia anului 2005 printr-o primăvară rece, prelungită și excesiv de umedă, vara a echilibrat balanța, favorizând acumularea de zaharuri și compuși aromatici. Toamna, în afara unui debut marcat de câteva episoade de ploaie, a fost una frumoasă și lungă, favorizând o maturare de calitate a strugurilor.

PRECIPITAȚII	492 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,4 °C
INSOLAȚIE	1560 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	220 zile
PRODUCȚIA	2900 l/ha

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Cules selectiv al strugurilor din cele mai valoroase parcele, vița de vie având o vârstă medie de circa 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 – 22 zile și Feteasca Neagră – 19 zile. Fermentație malolactică desăvârșită imediat după cea alcoolică, în baricuri. Maturare 12 luni în baricuri de stejar românesc din care 70% noi și 30% la a doua utilizare. 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
2018-2021	2021-2025	după 2025