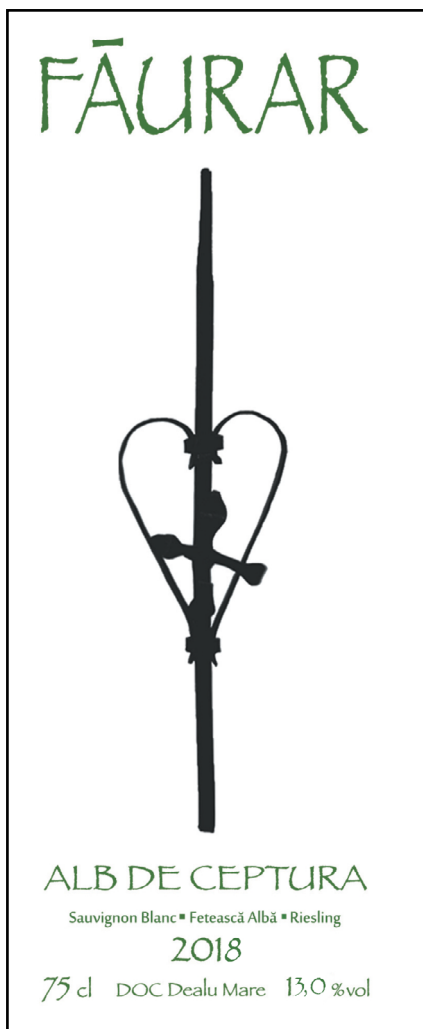




FĂURAR - ALB DE CEPTURA

Sauvignon Blanc & Fetească Albă & Riesling Italiano

2018

ANUL DE RECOLTĂ

Anul 2018 se remarcă printr-o evoluție atipică a vremii, cu anotimpuri într-un contrast aproape perfect cu imaginea obișnuită a acestora. Iarna lipsită de zăpadă, însă suficient de bogată în precipitații este urmată de o primăvară caldă și secetoasă, ca apoi vara să vină cu 2 luni de precipitații aproape neîntrerupte. Primăvară secetoasă a favorizat plecarea în vegetație, înfloritul și reducerea presiunii bolilor criptogamice. Precipitațiile din timpul verii au reprezentat o reală provocare în menținerea stării de sănătate a plantațiilor, însă au contribuit în mod favorabil la maturarea liniară a strugurilor, fără blocaje fiziologice caracteristice verilor caniculare. Toamna caldă și secetoasă a asigurat cadrul perfect pentru maturarea strugurilor negri. În anul 2018 a fost cea mai precoce campanie de vinificație, culesul strugurilor albi începând la data 16 August.

PRECIPITAȚII	485 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,4°C
INSOLAȚIE	1580 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	226 zile
PRODUCȚIA	4850 l/ha

DATE TEHNICE

SOI	Sauvignon Blanc & Fetească Albă & Riesling Italiano
AN DE RECOLTĂ	2018
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	13,0 % vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,75 AT
PH	3,22
ZAHĂR REZIDUAL	1,8 gr./l
DATA RECOLTĂRII	16 August 2018
BRIX LA RECOLTARE	23,4
MĂRIME LOT	58.310 sticle
DATA ÎMBUTELIERII	6 Decembrie 2018

ZONA DE PRODUCȚIE

Podgoria Dealu Mare - Ceptura

RELIEF	deluros, pante cu înclinație de 10-15%
ALTITUDINE	200-250 m.d.m.
SOL	podzoluri brun-roșcate de pădure, bogate în oxizi de fier
EXPOZIȚIE	sud; sud-est

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Soiurile sunt vinificate separat printr-o tehnologie menajată de prelucrare plecând de la strugure și până la vinul imbuteliat. Presarea lejeră, cu tehnologie pneumatică la max. 1 bar urmată de deburbare-stabulație la frig de 24 ore. Fermentația alcoolică în vase de inox de 100 hl termostate la 10-12 °C, cu drojdii selecționate pentru fiecare soi în parte. Maturat pe drojdii fine 12 săptămâni în vase de inox.

CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Galben-Verzui
MIROS	Caracteristic soiurilor, intens și persistent, floral cu note ușor minerale, persistent
GUST	Proaspăt, fructuos, expresiv, echilibrat, fin, amplu și persistent
ASOCIERE CULINARĂ	Aperitiv, pește, fructe de mare, carne de pui
TEMPERATURA de SERVIRE	12-13°C

RECOMANDARE DE BĂUT

Fruct	Matur
2019-2020	după 2020