

FĂURAR - ROSE DE CEPTURA

Cabernet Sauvignon & Merlot

2018



ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealu Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 10-15%
ALTITUDINE	200-250 m.d.m
SOL	podzoluri brun-roșcate de pădure, bogate în oxizi de fier
EXPOZIȚIE	sud; sud-est
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 zapadă, 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. Primăvara 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
PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE	
Este obținut prin vinificarea în alb a strugurilor roșii din soiurile Cabernet Sauvignon și Merlot recoltați la maturitate deplină. Macerația peliculară este făcută la 12-15°C, timp de 1-3 ore. La vinificație a fost folosită metoda saignée de separație gravitațională a mustului rosé, urmată de decantare statică la 5°C timp de 24 ore. Fermentare în vase de inox de 100 Hl, la temperatura controlată 13°C timp de 14 până la 16 zile. Maturare 3 luni în vase de inox.	
CARACTERIZARE	
LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Rosé
MIROS	Fructuos, cu nuanțe de fructe de pădure bine coapte, predominant fragi, persistent.
GUST	Proaspăt, echilibrat, rotund, persistent.
ASOCIERE CULINARĂ	Aperitiv, pește, fructe de mare.
TEMPERATURA de SERVIRE	10-12°C
RECOMANDARE DE BĂUT	
Fruct	Matur
2019	

DATE TEHNICE	
SOI	Cabernet Sauvignon & Merlot
AN DE RECOLTĂ	2018
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	14,0 % vol.
ACIDITATE TOTALĂ	6,15 AT
PH	3,09
ZAHĂR REZIDUAL	0,88 gr./l
DATA RECOLTĂRII	02 Septembrie 2018
BRIX LA RECOLTARE	23,4
MĂRIME LOT	32.300 sticle
DATA ÎMBUTELIERII	12 Decembrie 2018