

FĂURAR - ROȘU DE CEPTURA

Merlot & Cabernet Sauvignon Fetească Neagră 2014



DATE TEHNICE	
SOI	Merlot & Cabernet Sauvignon & Fetească Neagră
AN DE RECOLTĂ	2014
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	14,2% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,34 AT
PH	3,54
ZAHĂR REZIDUAL	2,25 gr./l
DATA RECOLTĂRII	22 oct. 2014
BRIX LA RECOLTARE	24,4
MĂRIME LOT	106.507 sticle
DATA IMBUTELIERII	24 aug. 2015

ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealu Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 5-15%
ALTITUDINE	150-200 m.d.m.
SOL	podzoluri brun-roșcate de pădure, bogat în oxizi de fier
EXPOZIȚIE	sud; sud-est
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 vitei 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. Mai mult, calitatea strugurilor ne-a permis ca începând cu acest an de recoltă să adoptăm o nouă direcție în vinificarea sortimentelor albe care, în opinia noastră, pune în valoare terroir-ul Cepturei.	
PRECIPITAȚII	498 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,2°C
INSOLAȚIE	1530 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	215 zile
PRODUȚIA	5900 l/ha
PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE	
Soiurile sunt vinificate separat după o tehnologie clasică de fermentare pe boștină, în vase de inox de 150 Hl la 24-26°C, timp de 19 zile la Merlot, 21 zile la Cabernet și 14 zile Fetească Neagră. Fermentație malolactică desăvârșită imediat după cea alcoolică. 30% din vin este maturat exclusiv în vase de inox, iar 70% este maturat timp de 8 luni în barique de stejar românesc la al doilea ciclu de utilizare.	
CARACTERIZARE	
LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Roșu rubiniu intens cu reflexe purpurii.
MIROS	Caracteristic soiurilor, intens și persistent, condimentat cu note de piper verde, fructe uscate și cafea.
GUST	Amplu, cu o evoluție ce acoperă toate nivelele senzoriale, echilibrat și armonios structurat, final persistent cu tanini elaborați.
ASOCIERE CULINARĂ	Carne de porc, vită sau miel, paste, pizza, brânzeturi îmbătrânite mediu.
TEMPERATURA de SERVIRE	18°C
RECOMANDARE DE BĂUT	
FRUCT	MĂTUR
2016-2107	după 2017