

FĂURAR - ROȘU DE CEPTURA

Merlot & Cabernet Sauvignon & Fetească Neagră 2016



DATE TEHNICE	
SOI	Merlot & Cabernet Sauvignon & Fetească Neagră
AN DE RECOLTĂ	2016
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	14,5% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,14 AT
PH	3,81
ZAHĂR REZIDUAL	2,79 gr./l
DATA RECOLTĂRII	30 sept. 2016
BRIX LA RECOLTARE	24,9
MĂRIME LOT	106.507 sticle
DATA ÎMBUTELIERII	24 aug. 2017

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; formațiuni calcareoase.
EXPOZIȚIE	sud; sud-est
ANUL DE RECOLTĂ	
Anul 2016 a însemnat, din punct de vedere climatic, un balans către temperaturi mai puțin extreme și cu un regim hidric destul de abundent, în special în prima parte a anului. În peisajul zonei, aceste aspecte s-au tradus prin echilibru și liniaritate în derularea tuturor fazelor de dezvoltare, fără blocaje fiziologice, cu o bună acumulare de arome, însoțită de păstrarea unei bune acidități, în special în ceea ce privește soiurile albe. Soiurile de struguri roșii au fost și ele favorizate de toamna frumoasă și lungă, iar lipsa blocajelor fiziologice, provocate în special de perioadele caniculare de peste vară, a condus la atingerea unei maturități fenolice de excepție.	
PRECIPITAȚII	526 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,2°C
INSOLAȚIE	1460 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	215 zile
PRODUCȚIA	4950 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	Matur
2018-2019	după 2019