

FĂURAR - ROȘU DE CEPTURA

Merlot & Cabernet Sauvignon & Fetească Neagră 2017



DATE TEHNICE	
SOI	Merlot & Cabernet Sauvignon & Fetească Neagră
AN DE RECOLTĂ	2017
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	14,5% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,16 AT
PH	3,76
ZAHĂR REZIDUAL	2,19 gr./l
DATA RECOLTĂRII	30 sept. 2017
BRIX LA RECOLTARE	24,9
MĂRIME LOT	106.507 sticle
DATA ÎMBUTELIERII	24 aug. 2018

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 2017 rămâne în istoria viticulturii europene prin înghețurile târzii de primăvară care au devastat în mod deosebit plantațiile de viță de vie din vestul continentului. Mai redus ca amplitudine și durată, fenomenul s-a manifestat și la noi, însă, măsurile întreprinse și altitudinea amplasării parcelelor au dus la efecte aproape insesizabile. Cu o plecare întârziată în vegetație, cauzată de primăvara capricioasă, plantațiile au beneficiat de temperaturi peste medie la sfârșitul lunii mai, reușind să recupereze fenofazele întârziate. Cu un balans către temperaturi mai puțin extreme și cu un regim hidric destul de abundent în special în prima parte a anului, condițiile climatice au favorizat o dezvoltare fenologică liniară, fără blocaje fiziologice, cu o bună acumulare de arome însoțită de păstrarea unei bune acidități, în special în ceea ce privește soiurile albe.	
PRECIPITAȚII	518 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,3°C
INSOLAȚIE	1520 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	218 zile
PRODUCȚIA	4910 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
2019-2020	după 2020