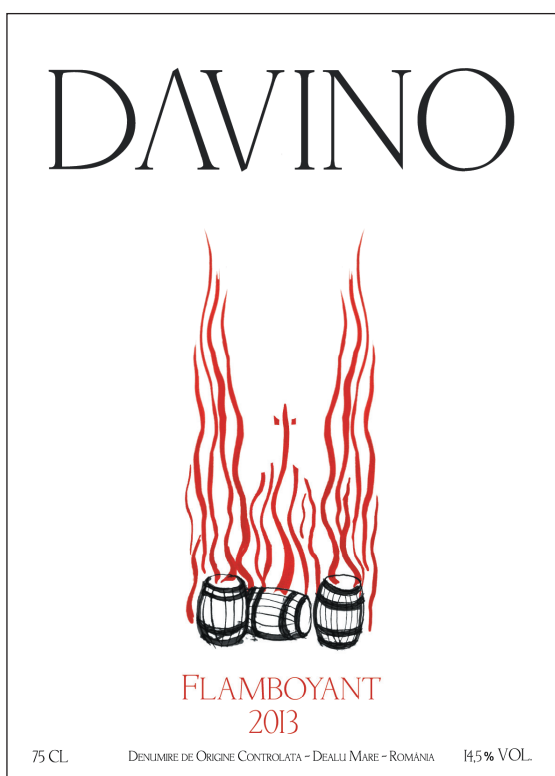


DAVINO FLAMBOYANT 2013



DATE TEHNICE	
SOI	Cabernet Sauvignon & Merlot & Fetească neagră
AN DE RECOLTĂ	2013
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	14,5% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,54 AT
PH	3,66
ZAHĂR REZIDUAL	2,51 gr./l
DATA RECOLTĂRII	11 nov. 2013
BRIX LA RECOLTARE	25
MĂRIME LOT	12,280 sticle 750 ml; 60 sticle 1500 ml; 12 sticle 3000 ml
DATA ÎMBUTELIERII	21 ian. 2015
ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealu Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 5-15%
ALTITUDINE	350 m.d.m.
SOL	brun-roșcate de pădure, bogat în oxizi de fier, formațiuni calcaroase
EXPOZIȚIE	sud; sud-est



ANUL DE RECOLTĂ

2013 va rămâne probabil în istoria agriculturii românești un an al producțiilor record. Condițiile generale ale anului s-au încadrat în limitele unui normal, fără geruri excesive, echilibrat în precipitații, fără temperaturi exagerate în timpul verii. Un an relativ ușor din punctul de vedere al presiunii bolilor, cu ceva probleme date de ploile din perioada de părgă. Toamna lungă și frumoasă, cu temperaturi de peste 20 grade chiar și la începutul lunii noiembrie a avantajat însă maturarea de bună calitate.

PRECIPITAȚII	485 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,4°C
INSOLAȚIE	1560 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	220 zile
PRODUȚIA	3310 l/Ha

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Se produce prin culesul selectiv al strugurilor din cele mai valoroase parcele de Cabernet Sauvignon, Merlot și Fetească Neagră, vița de vie având o vârstă medie de circa 37 - 40 ani. Vinificarea separată a celor trei soiuri din cupaj. Struguri selectați pe banda de triere, flux menajat de prelucrare. Metoda de vinificație în roșu: clasică pe boștină, în vase mici de inox la 26-28°C, Cabernet Sauvignon-timp de 30 zile, Merlot-23 zile și Fetească Neagră-20 zile. Fermentație malolactică desăvârșită imediat după cea alcoolică, în barrique. 100% maturat în baricuri de stejar românesc din care: 84% noi și 16% la a doua utilizare timp de minimum 12 luni. În cupaj participă cele mai valoroase butoaie, procente pe soiuri fiind: Cabernet Sauvignon 67%, Merlot 26% și Fetească Neagră 7%. Încechire la sticlă minimum 28 luni.

CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Roșu - rubiniu intens, cu reflexe purpurii.
MIROS	Complex, persistent și intens, cu nuanțe de fructe negre, stafide, condiment, piper verde, mentă și tabac.
GUST	Complex și expresiv, amplu, puternic dar rotund. Evoluție pe o pantă lungă, cu un postgust remanent ușor condimentat, ce pune în evidență taninurile fine și elaborate.
ASOCIERE CULINARĂ	Carne de miel la grătar sau cuptor, carne de vită împănată, carne de vânat, brânzeturi uscate îmbătrânite mediu.
TEMPERATURA de SERVIRE	18-19°C

RECOMANDARE DE BĂUT

Fruct	Matur	Plenitudine
2017-2019	2019-2023	după 2023