

DAVINO FLAMBOYANT 2009



DATE TEHNICE	
SOI	Cabernet Sauvignon & Merlot & Fetească neagră
AN DE RECOLTĂ	2009
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	14,8% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5 AT
PH	3,5
ZAHĂR REZIDUAL	3,6 gr./l
DATA RECOLTĂRII	27 oct. 2009
BRIX LA RECOLTARE	25,4
MĂRIME LOT	13.200 sticle
DATA ÎMBUTELIERII	03 aug. 2011
ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealu Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 15-20%
ALTITUDINE	350 m.d.m.
SOL	brun-roșcate de pădure, bogat în oxizi de fier, formațiuni calcaroase
EXPOZIȚIE	sud; sud-est

DAVINO

**FLAMBOYANT
2009**

75 CL DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALU MARE - ROMANIA 14,8% VOL.

ANUL DE RECOLTĂ

Regim termic și hidric relativ echilibrat la începutul vegetației, urmat de un regim pluviometric - în perioada vară-toamnă - peste media anilor 2007-2008. Toamna târzie cu temperaturi peste medie și săracă în precipitații a favorizat maturarea excepțională, în special a soiurilor roșii cu epocă de coacere târzie.

PRECIPITAȚII	420 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,6°C
INSOLAȚIE	1550 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	198 zile
PRODUȚIA	1450 l/Ha

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Se produce numai în anii de excepție prin culesul selectiv al strugurilor din cele mai valoroase parcele de Cabernet Sauvignon, Merlot și Fetească Neagră. 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 22-26°C, Cabernet Sauvignon - timp de 27 zile, Merlot - 21 zile și Fetească Neagră - 17 zile. Fermentație malolactică desăvârșită imediat după cea alcoolică. 100% maturat în baricuri de stejar românesc din care: 80% noi și 20% la a doua utilizare timp de 9 luni. În cupaj concură cele mai valoroase butoaie, procente de participare ale fiecărui soi fiind: Cabernet Sauvignon 82%, Merlot 21% și Fetească Neagră 7%. Învechire la sticlă minimum 24 luni.

CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Roșu - rubiniu intens cu reflexe purpurii
MIROS	Complex, persistent și intens, cu nuanțe condimentate de piper verde, cafea și piele tăbăcită, fructe roșii de pădure și miez de nucă.
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
2012-2014	2014-2019	după 2019