

DAVINO FLAMBOYANT 2011



DATE TEHNICE	
SOI	Cabernet Sauvignon & Merlot & Fetească neagră
AN DE RECOLTĂ	2011
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	14,6% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,22 AT
PH	3,61
ZAHĂR REZIDUAL	2,42 gr./l
DATA RECOLTĂRII	27 oct. 2011
BRIX LA RECOLTARE	25
MĂRIME LOT	9030 sticle
DATA ÎMBUTELIERII	05 sept. 2012
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

DAVINO

**FLAMBOYANT
2011**

75 CL. DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALU MARE - ROMANIA 14,6% VOL.

ANUL DE RECOLTĂ

Citat ca fiind un an de excepție, 2011 poate fi caracterizat un an al condițiilor climatice extreme, primul semestru purtând amprenta unor evoluții sub medie a temperaturilor normale cu un regim hidric care a favorizat o presiune semnificativă a bolilor specifice, în timp ce al doilea semestru s-a remarcat prin condiții de secetă prelungită cu efecte de deshidratare semnificative, dar cu o toamnă lungă ce a permis o maturare tehnologică de calitate, însă cu acumulări semnificative de zahăr.

PRECIPITAȚII	335 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 11,1°C
INSOLAȚIE	1630 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	208 zile
PRODUCȚIA	2600 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 29 zile, Merlot-23 zile și Fetească Neagră-19 zile. Fermentație malolactică desăvârșită imediat după cea alcoolică, în barrique. 100% maturat în baricuri de stejar românesc din care: 88% noi și 12% la a doua utilizare timp de 9-10 luni. În cupaj concură cele mai valoroase butoaie, procentele de participare ale fiecărui soi fiind: Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 20% și Fetească Neagră 10%. Învechire la sticlă minimum 30 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
2015-2017	2017-2021	după 2021