



DAVINO FLAMBOYANT

2003



DATE TEHNICE	
SOI	Cabernet Sauvignon Merlot Fetească Neagră
AN DE RECOLTĂ	2003
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	14,3 %vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,3 AT
PH	3,45
ZAHĂR REZIDUAL	3.6 gr./l
DATA RECOLTĂRII	oct-nov 2003
BRIX LA RECOLTARE	25
MĂRIME LOT	6450 sticle
DATA IMBUTELIERII	5 ian. 2006

ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealu Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 20-25%
ALTITUDINE	350 m.d.m.
SOL	brun-roșcat de pădure, bogat în oxizi de fier
EXPOZIȚIE	sud; sud-est
ANUL DE RECOLTĂ	
PRECIPITAȚII	360 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,2°C
INSOLAȚIE	1545 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	197 zile
PRODUȚIA	1250 l/Ha
PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE	
Se produce numai în anii de excepție. Cele trei soiuri care intră în sortiment sunt vinificate separat. Struguri selectați pe bandă de triere, flux menajat de prelucrare. Metoda de vinificație în roșu: clasică pe boștină, în vase mici de inox la 22°C Cabernet Sauvignon - timp de 21 zile, Merlot - 19 zile și Fetească Neagră - 15 zile. Fermentație malolactică desăvârșită imediat după cea alcoolică, urmată de maturare de la 7 până la 9 luni în baricuri de stejar românesc (225 litri) - 70% noi și 30% la a doua trecere cu grad de prăjire M și M+. Cupajul este rezultatul selecției minuțioase baric cu baric, procente de participare al fiecărui soi fiind stabilite după un proces îndelungat de tatonare, fiind în acest caz: 80% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot și 5% Fetească Neagră. Colaj tradițional cu albuș de ou și îmbuteliere cu filtrare menajată. Învechire la sticlă 16 luni.	
CARACTERIZARE	
LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Roșu - rubiniu intens cu reflexe purpurii
MIROS	Intens și persistent, complex: fructe de pădure, piper verde și nuanțe de tutun macerat și cafea. Buchet elegant ușor iodat.
GUST	Complex și expresiv, amplu, robust dar rotund, cu un postgust remanent ce pune în evidență taninurile fine și elaborate.
ASOCIERE CULINARĂ	Carne de vânat, carne de vită împănată, foie gras, brânzeturi vechi și/sau fermentate.
TEMPERATURA de SERVIRE	18-19°C

DAVINO

FLAMBOYANT
2003

75 CL. DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALU MARE - ROMANIA 14,3% VOL.