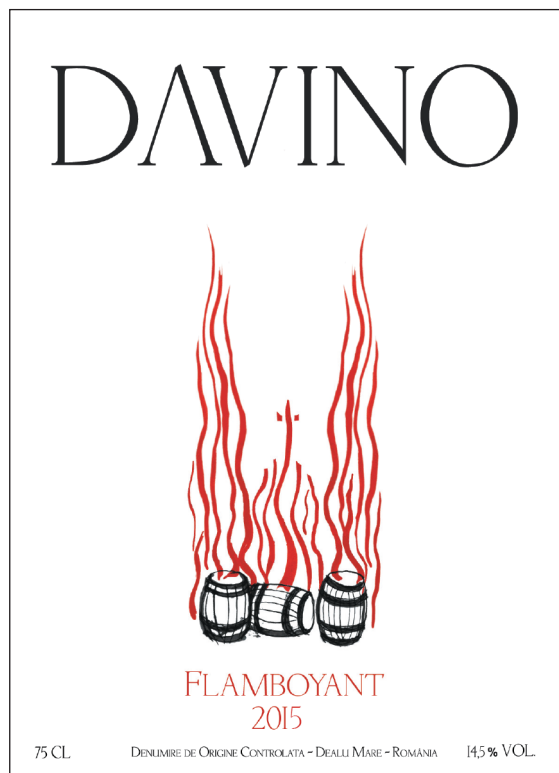


DAVINO FLAMBOYANT

2015



DATE TEHNICE	
SOI	Cabernet Sauvignon & Merlot & Fetească Neagră
AN DE RECOLTĂ	2015
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	14,5 % vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,74 AT
PH	3,63
ZAHĂR REZIDUAL	3,26 gr./l
DATA RECOLTĂRII	7 Noiembrie 2015
BRIX LA RECOLTARE	25
MĂRIME LOT	13.710 (750 ml) 180 (1500 ml) 36 (3000 ml)
DATA IMBUTELIERII	7 Aprilie 2017
ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealu Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 5-15%
ALTITUDINE	350 m.d.m.
EXPOZIȚIE	Sud; Sud-Est
SOL	podzoluri brun-roșcate de pădure, bogat în oxizi de fier



ANUL DE RECOLTĂ

Chiar dacă debutul lui 2015 aducea aminte de vitregia anului 2005 printr-o primăvară rece, prelungită și excesiv de umedă, vara a echilibrat balanța, favorizând acumularea de zaharuri și compuși aromatici. Toamna, în afara unui debut marcat de câteva episoade de ploaie, a fost una frumoasă și lungă, favorizând o maturare de calitate a strugurilor.

PRECIPITAȚII	492 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,4 °C
INSOLAȚIE	1560 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	220 zile
PRODUCȚIA	2850 l/ha

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Se produce prin culesul selectiv al strugurilor din cele mai valoroase parcele de Cabernet Sauvignon, Merlot și Fetească Neagră, viță de vie având o vârstă medie de circa 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 26-27 °C Cabernet Sauvignon - timp de 29 zile, Merlot - 22 zile și Fetească Neagră - 19 zile. Fermentație malolactică desăvârșită imediat după cea alcoolică, în baricuri. Maturat în proporție de 100%, în baric de stejar românesc, din care 85% noi și 15% la a doua utilizare, timp de minim 12 luni. În cupaj participă cele mai valoroase butoaie, procente per soiuri fiind: Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 27% și Fetească Neagră 8%. Încechire la sticlă minim 24 luni.

CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Roșu-rubiniu intens cu reflexe purpurii
MIROS	Complex, persistent și intens, cu nuanțe de fructe negre, miez de nucă, 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 °C

RECOMANDARE DE BĂUT

Fruct	Matur	Plenitudine
2019-2021	2021-2026	după 2026