

DAVINO BLANC

Revelatio

2014



DATE TEHNICE	
SOI	Sauvignon Blanc & Fetească Albă
AN DE RECOLTĂ	2014
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	13,5% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,76 gr./l AT
PH	3,14
ZAHĂR REZIDUAL	1,47 gr./l
DATA RECOLTĂRII	21 sept. 2014
BRIX LA RECOLTARE	23,2
MĂRIME LOT	12.850 sticle 75 cl
DATA IMBUTELIERII	20 mai 2015
ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealu Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 5-15%
ALTITUDINE	175 m.d.m.
SOL	brun-roșcate de pădure, bogat în oxizi de fier, formațiuni calcaroase
EXPOZIȚIE	sud; sud-est

ANUL DE RECOLTĂ

2014 a debutat prin condiții nu tocmai prielnice. Temperaturi anormal de mari de +15 °C în luna ianuarie și o primăvara rece și ploioasă au dus la o pornire în vegetație mai puțin convingătoare. Cu toate că datorită acestor condiții a existat o presiune de boli specifice viței de vie, toamna lungă și călduroasă a făcut totuși ca vegetația să recupereze. Strugurii din anul 2014 au ajuns la o maturitate echilibrată și la o calitate înaltă. Culesul s-a întins pe tradiționalele două luni de campanie. Chiar dacă anul 2014 a fost unul blamat de către producătorii de vin, noi contrazicem această teorie și recomandăm puternic ca vinurile roșii din acest an să fie urmărite. Mai mult, calitatea strugurilor ne-a permis ca începând cu acest an de recoltă să adoptăm o nouă direcție în vinificarea sortimentelor albe care, în opinia noastră, pune în valoare terroir-ul Cepturei.

PRECIPITAȚII	498 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,2°C
INSOLAȚIE	1530 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	215 zile
PRODUCȚIA	3640 l/ha

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Sauvignon Blanc 86%, Fetească Albă 14%. Soiurile sunt vinificate separat. Strugurii de Sauvignon Blanc provin din cele mai valoroase parcele din plaiul "Valea Gardului", fiind selecționați în proporție de 25% din plantații cu vârsta de 28-32 de ani, iar 75% din colecția de vie tânără de 7-9 ani plantată cu 3 din cele mai valoroase clone de origine franceză. Un procent de 30% din Sauvignon este parțial fermentat și maturat în vase mari de lemn de 10 Hl. Vinificația primară respectă principiile unui flux menajat și rapid. Macerație peliculară 5-6 ore la 12-15 °C. Mustul separat exclusiv gravitațional și deburbar la frig timp de 24 de ore. Tehnologia de vinificație de tip preponderent reductiv, prin care s-a urmărit păstrarea aromelor primare varietale, a fost completată cu tehnici tradiționale de maturare pe depozit fin de drojdie ("battonage"), în scopul completării profilului aromatic cu arome secundare elaborate. Fermentație alcoolică în vase mici de inox de 70-80 Hl la 10-12 °C cu drojdii specializate, urmată de maturare pe depozit fin de drojdie, 6 luni pentru Sauvignon.

CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Verde - gălbui strălucitor
MIROȘ	Fin, intens, cu nuanțe vegetale de coacăze și profunzimi minerale, arome de flori albe, fructul pasiunii și note condimentate de miez de nucă coaptă, persistent.
GUST	Expresiv, echilibrat, fin dar amplu, extractiv și persistent, cu un postgust remanent cremos.
ASOCIERE CULINARĂ	Aperitiv, pește, fructe de mare.
TEMPERATURA de SERVIRE	12 °C

RECOMANDARE DE BĂUT

Fruct	Matur
2015-2016	după 2016

DAVINO

2014
REVELATIO

75 CL DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALU MARE - ROMANIA 13,5% VOL.