

DAVINO REZERVA

ROȘU 2013



DATE TEHNICE	
SOI	Cabernet Sauvignon & Merlot & Fetească Neagră
AN DE RECOLTĂ	2013
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	14,8 % vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,55 AT
PH	3,67
ZAHĂR REZIDUAL	3,08 gr./l
DATA RECOLTĂRII	11 Noiembrie 2013
BRIX LA RECOLTARE	25,6
MĂRIME LOT	1.666 (750 ml) 12 (1500 ml) 3 (3000 ml)
DATA ÎMBUTELIERII	24 Aprilie 2015
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

Anul 2013 va rămâne probabil în istoria agriculturii românești drept un an al producțiilor record. Condițiile acestui an s-au încadrat în limitele unui an normal, fără geruri excesive, echilibrat în precipitații, fără temperaturi exagerate în timpul verii. Anul a fost relativ ușor din punctul de vedere al presiunii bolilor, cu mici probleme cauzate de ploile din perioada de părgă. Toamna lungă și frumoasă, cu temperaturi de peste 20 grade chiar și la începutul lunii Noiembrie a avantajat maturarea de bună calitate.

PRECIPITAȚII	485 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,4 °C
INSOLAȚIE	1560 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	220 zile
PRODUCȚIA	3310 l/ha

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Se produce numai în anii favorabili prin 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 24-26 °C Cabernet Sauvignon - timp de 29 zile, Merlot – 23 și Feteasca Neagră - 19 zile. Fermentație malolactică desăvârșită imediat după cea alcoolică. Maturare în baricuri 100% noi de stejar românesc timp de 17 luni, cu batonaj pe depozit de drojdii fine. Asamblajul este rezultatul selecției celor mai bune baricuri, procentele de participare al fiecărui soi stabilindu-se după 1-2 luni de tatonare prin microprobe.

CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Roșu-rubiniu intens cu reflexe purpurii
MIROS	Complex, persistent și intens, cu nuanțe de fructe negre confiate, 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 maturate
TEMPERATURA de SERVIRE	18-19 °C

RECOMANDARE DE BĂUT

Fruct	Matur	Plenitudine
2018-2021	2021-2026	după 2026

