

DAVINO ROUGE

DOMAINE CEPTURA ROȘU 2016



DATE TEHNICE	
SOI	Cabernet Sauvignon & Merlot & Fetească Neagră
AN DE RECOLTĂ	2016
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	14,5 % vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,48 AT
PH	3,59
ZAHĂR REZIDUAL	2,24 gr./l
DATA RECOLTĂRII	18 Octombrie 2016
BRIX LA RECOLTARE	25
MĂRIME LOT	32.810 (750 ml) 120 (1500 ml) 24 (3000 ml)
DATA ÎMBUTELIERII	25 Aprilie 2018
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 2016 a însemnat, din punct de vedere climatic, un balans către temperaturi mai puțin extreme și cu un regim hidric destul de abundent în special în prima parte a anului. În peisajul zonei, aceste aspecte s-au tradus prin echilibru și liniaritate în derularea tuturor fazelor de dezvoltare, fără blocaje fiziologice, cu o bună acumulare de arome însoțită de păstrarea unei bune acidități în special în ceea ce privește soiurile albe. Soiurile de struguri roșii au fost și ele favorizate de toamna frumoasă și lungă, iar lipsa blocajelor fiziologice, provocate în special de perioadele caniculare de peste vară, a condus la atingerea unei maturități fenolice de excepție.

PRECIPITAȚII	526 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,2 °C
INSOLAȚIE	1460 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	215 zile
PRODUCȚIA	2900 l/ha

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Cules selectiv al strugurilor din cele mai valoroase parcele de viță de vie cu o vârstă medie în jur de 40 ani. Cele trei soiuri care intră în sortiment sunt vinificate separat, parțiar. Selecția din vie este continuată cu selecția în cramă, automată și manuală în 2 etape (struguri și boabe). Flux menajat de prelucrare, cu separarea și zdrobirea ușoară a boabelor. Metoda de vinificație în roșu: clasică pe boștină, în vase mici de inox la 24-26 °C - Cabernet Sauvignon - timp de 30 zile, Merlot - 21 zile și Feteasca Neagră - 19 zile. Fermentația malolactică desăvârșită imediat după cea alcoolică, în barrique. Maturat 100% timp de 12 luni în baricuri din stejar românesc, din care 74% noi și 26% la a doua utilizare. Învechire la sticlă minim 24 luni.

CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Roșu-rubiniu intens cu reflexe purpurii
MIROS	Intens și complex, cu fond de vișine negre și prune uscate, ușor picant, nuanțe de lemn de stejar și cafea, persistent.
GUST	Complex și expresiv, amplu, puternic dar catifelat, cu un postgust remanent condimentat, ce pune în evidență taninurile fine și elaborate.
ASOCIERE CULINARĂ	Friptură de rață sau miel la cuptor, brânzeturi vechi și/sau fermentate.
TEMPERATURA de SERVIRE	18 °C

RECOMANDARE DE BĂUT

Fruct	Matur	Plenitudine
2019-2022	2022-2026	după 2026

