

DOMAINE CEPTURA ROSE

Merlot & Cabernet Sauvignon 2019



ANUL DE RECOLTĂ

Pentru Dealu Mare anul 2019 a fost puternic marcat de un fenomen extrem, grindina căzută la sfârșitul lunii Aprilie, acesta distrugă lăstarii din prima generație, în unele zone în proporție de 100%. Unul din cele 4 dealuri pe care avem plantațiile a scăpat ca prin minune. Pentru celelalte, producția s-a sprijinit pe lăstarii din cea de-a doua generație. Producția, per total, a fost diminuată spre 40% față de anii normali. Vremea secetoasă pe ansamblu, dar lipsită de extreme termice care ar fi dus la blocarea fiziologiei plantelor, coroborată cu măsurile agricole menite a sprijini rezistența la stres a viței de vie, au fost factorii de favorabilitate care au dus la obținerea unor struguri maturați, cu o foarte bună concentrație și un echilibru deosebit, creând astfel promisiunile așteptate pentru realizarea unor vinuri de excepție.

PRECIPITAȚII	415 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,7 °C
INSOLAȚIE	1620 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	238 zile
PRODUCȚIA	l/ha

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Se produce în anii favorabili din struguri care provin din cele mai bune parcele de Merlot și Cabernet Sauvignon. Stabilirea momentului optim de recoltare și selecția calitativă urmăresc exprimarea nuanțelor de fruct caracteristice unei maturități depline. Strugurii sunt desciorchinați iar boabele sunt ușor zdrobite. Tehnica de vinificație utilizată folosește metoda <<saignée>> de separație gravitațională a mustului rosé, macerația peliculară având loc la 14 -15 °C timp de 3 ore (Merlot) și 5 ore (Cabernet Sauvignon). Decantarea urmată de stabulație la rece timp de 48 ore la cca.10 °C a mustului este continuată prin fermentarea acestuia la temperatura controlată de 16-18 °C în vase de inox de 100 Hl timp de 14 până la 17 zile. Maturare pe depozit fin de drojdii .

CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Rose
MIROS	Fructuos, cu nuanțe de fructe roșii de pădure cu accente de fragi și coacăze negre, persistent.
GUST	Proaspăt, echilibrat, bine structurat, amplu, rotund, persistent.
ASOCIERE CULINARĂ	Aperitiv, pește, fructe de mare, brânzeturi proaspete.
TEMPERATURA de SERVIRE	10-12°C

RECOMANDARE DE BĂUT

Fruct		
2020		

DATE TEHNICE

SOI	Merlot & Cabernet Sauvignon
AN DE RECOLTĂ	2019
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	13,0 % vol.
ACIDITATE TOTALĂ	6,59 AT
PH	3,25
ZAHĂR REZIDUAL	0,66 gr./l
DATA RECOLTĂRII	
BRIX LA RECOLTARE	
MĂRIME LOT	(750 ml)
DATA IMBUTELIERII	

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

DAVINO



DOMAINE CEPTURA ROSÉ

DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALU MARE - ROMANIA