

DOMAINE CEPTURA ROSE

Merlot & Cabernet Sauvignon 2021



ANUL DE RECOLTĂ

Anul 2021 iese în evidență prin recordul de tardivitate al recoltării. La 25 septembrie încă nu începusem culesul! Cu o primăvară capricioasă, plecarea în vegetație s-a făcut cu întârziere. Deși plantațiile au beneficiat de temperaturi peste medie în luna mai, ulterior, vremea anormal de rece s-a instalat într-un front care a blocat urcarea aerului cald din sud. Cu o lună iunie în aceeași tonalitate, destul de ploioasă, vegetația se încadra în minim 2 săptămâni de întârziere față de normal. Cu puseu canicular izolat la începutul lunii august dar cu temperaturi medii sub cele normale ale perioadei, s-au întrunit condițiilor ideale de maturare atât pentru soiurile albe cât și pentru cele roșii, fără blocaje fiziologice și cu o bună acumulare de arome, culoare și tanini, însoțite de o aciditate bună. Un an de excepție.

PRECIPITAȚII	513 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,3 °C
INSOLAȚIE	1520 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	238 zile
PRODUCȚIA	4200 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 desciorcinați iar boabele sunt ușor zdrobite. Tehnica de vinificație utilizată folosește metoda <<saignée>> de separație gravitațională a mustului roșu, 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 timp de 5 luni în vase de inox 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		
2022-2023		

DATE TEHNICE

SOI	Merlot & Cabernet Sauvignon
AN DE RECOLTĂ	2021
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	13,5 % vol.
ACIDITATE TOTALĂ	6,15 g/l AT
PH	3,3
ZAHĂR REZIDUAL	0,69 gr./l
DATA RECOLTĂRII	8 noiembrie 2021
BRIX LA RECOLTARE	23,2
MĂRIME LOT	32.100 (750 ml)
DATA IMBUTELIERII	23 martie 2022

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