

DOMAINE CEPTURA ROSE

Merlot & Cabernet Sauvignon 2022



DATE TEHNICE

SOI	Merlot & Cabernet Sauvignon
AN DE RECOLTĂ	2022
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	13,5 % vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5.6 g/l AT
PH	3,31
ZAHĂR REZIDUAL	0,35 gr./l
DATA RECOLTĂRII	18 septembrie 2022
BRIX LA RECOLTARE	23,2
MĂRIME LOT	28.100 (750 ml)
DATA IMBUTELIERII	20 martie 2023
ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealu Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinații 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

2022 vine să confirme o evoluție oscilantă în special în ceea ce privește regimul precipitațiilor, având elemente comune cu 2020 dar cu o dinamica diferită. După o perioadă de repaos în limite normale și o pornire în vegetație corectă, perioada de după înflorit când necesitățile plantei cresc în privința nevoii de apă, nu s-a regăsit în precipitații real acumulate. Cu un mecanism normal de autoapărare, plantele au sacrificat o parte din strugurii normați pentru o producție normală, inducând o reducere a producției. Depășirea acestui stress a reprezentat un test pentru plante dar și pentru noi, urmărind stabilizarea rezistenței naturale a plantelor și concentrarea pe calitatea recoltei. Evident că estimările noastre erau spre o producție mult redusă, o densitate mare a vinurilor, însă întrebările persistau în zona atingerii unei maturități de calitate a strugurilor. Balansul a venit prin vara fără extreme caniculare notabile și toamna echilibrată și lungă care a permis atingerea unei maturități de excepție a strugurilor.

PRECIPITAȚII	360 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,7 °C
INSOLAȚIE	1590 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	230 zile
PRODUCȚIA	3060 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 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

DAVINO



DOMAINE CEPTURA ROSÉ

DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALU MARE - ROMANIA