

DAVINO ROSE

Merlot & Cabernet Sauvignon 2023



DATE TEHNICE	
SOI	Merlot & Cabernet Sauvignon
AN DE RECOLTĂ	2023
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	13,5 % vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,03 g/l AT
PH	3,34
ZAHĂR REZIDUAL	0,37 gr./l
DATA RECOLTĂRII	26 octombrie 2023
BRIX LA RECOLTARE	23
MĂRIME LOT	13.353 butelii
DATA ÎMBUTELIERII	28 martie 2024
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 2023 își făcea debutul cu o moștenire destul de precară în privința rezervei de apă din sol și cu temperaturi peste cele normale însă oscilante. Primele luni, cu precipitații slabe, nu au făcut decât să alimenteze îngrijorarea asupra acestui factor cheie, însă din aprilie balanța s-a redresat în mod constant reușind să susțină dezvoltarea fiziologică a plantelor specifică perioadei. Regimul termic, cu debut anormal de călduros a oscilat cu scăderi importante de temperatură, în special pe timpul nopții, ceea ce a întârziat înflorirea. Lunile de vară au adus și maxime termice, dar de notat este că, deși într-un context în care în Europa se înregistrau maxime repetate de peste 45C, în Ceptura acestea nu au depășit 37C, creând un context echilibrat, lipsit de factori climatici de stress. O provocare notabilă a fost însă lipsa absolută a precipitațiilor importante începând cu primele zile ale lunii august. Cu o perioadă prelungită de secetă întinsă până spre primele zile ale lunii octombrie, vița de vie a fost supusă din nou unui test de reziliență extrem în care tehnicile culturale folosite în sensul stimulării rezistenței față de factorii de stress și-au arătat importanța. Echilibrul și expresivitatea vinurilor anului 2023 vin sa certifice că în ciuda unor condiții climatice de stress, cu o tehnică culturală adaptată, vița de vie reușește să confirme un nivel de calitate excepțional.

PRECIPITAȚII	250 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 15,8 °C
INSOLAȚIE	1.580 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	228 zile
PRODUCȚIA	4.200 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 roșe, macerația peliculară având loc la 14 -15 °C timp de 2 ore (Merlot) și 4 ore (Cabernet Sauvignon). Decantarea urmată de stabulație la rece timp de 7 până la 10 zile la cca.10 °C a mustului este continuată prin fermentarea acestuia la temperatura controlată de 18-20°C în vase de inox de 100 Hl timp de 15 până la 18 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		
2024-2025		

DAVINO



ROSÉ

75 CL

DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALU MARE - ROMANIA

13,5% VOL.