

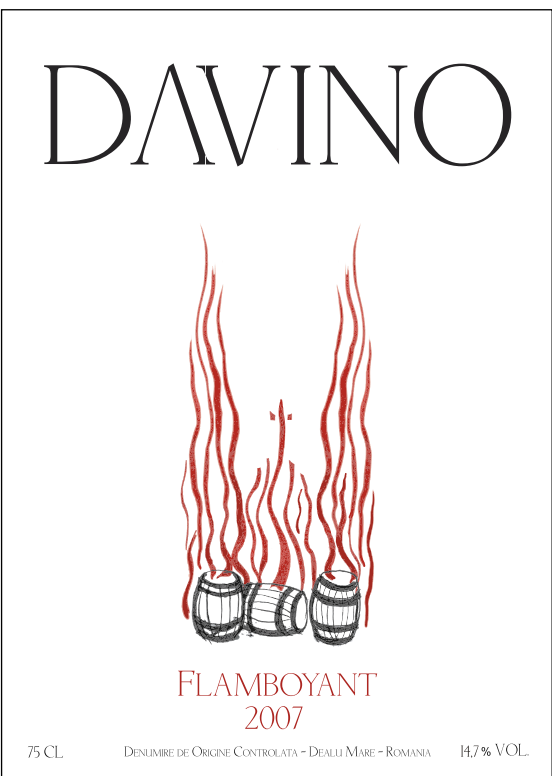


DAVINO FLAMBOYANT

2007



DATE TEHNICE	
SOI	Cabernet Sauvignon/ Merlot/ Fetească neagră
AN DE RECOLTĂ	2007
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	14,7% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,34 AT
PH	3,45
ZAHĂR REZIDUAL	3,74 gr./l
DATA RECOLTĂRII	26 oct. 2007
BRIX LA RECOLTARE	25,4
MĂRIME LOT	13.206 sticle
DATA ÎMBUTELIERII	27 aug. 2008



ZONA DE PRODUCȚIE

Podgoria Dealu Mare - Ceptura

RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 15-20%
ALTITUDINE	350 m.d.m.
SOL	podzoluri brun-roșcate de pădure, bogat în oxizi de fier, formațiuni calcaroase.
EXPOZIȚIE	sud; sud-est

ANUL DE RECOLTĂ

PRECIPITAȚII	325 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 11,4°C
INSOLAȚIE	1630 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	213 zile
PRODUCȚIA	1450 l/Ha

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Se produce numai în anii favorabili prin vinificarea separată a celor trei soiuri din cupaj. Struguri selectați pe banda de triere, flux menajat de prelucrare. Metoda de vinificație în roșu: clasică pe boștină, în vase mici de inox la 22-26 °C Cabernet Sauvignon - timp de 20 zile, Merlot - 17 zile și Fetească Neagră - 15 zile. Fermentație malolactică desăvârșită imediat după cea alcoolică. Maturare în baricuri de stejar românesc 80% noi și 20% la a doua utilizare timp de 10 luni. În cupaj concură cele mai valoroase butoaie, procentele de participare ale fiecărui soi fiind: Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 23% și Fetească Neagră 7%. Învechire la sticlă minim 24 luni.

CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Roșu - rubiniu intens cu reflexe purpurii
MIROS	Complex, persistent și intens, cu nuanțe condimentate de piper verde, cafea și piele tăbăcită, fructe roșii de pădure și miez de nucă.
GUST	Complex și expresiv, amplu, puternic dar rotund, cu un postgust remanent condimentat ce pune în evidență taninurile fine și elaborate.
ASOCIERE CULINARĂ	Carne de miel la grătar sau cuptor, carne de vită împănată, carne de vânat, brânzeturi uscate îmbătrânite mediu.
TEMPERATURA de SERVIRE	18-19°C

RECOMANDARE DE BĂUT

Fruct	Matur	Plenitudine
2010-2012	2012-2016	după 2016