

DAVINO FLAMBOYANT 2010



DATE TEHNICE	
SOI	Cabernet Sauvignon & Merlot & Fetească neagră
AN DE RECOLTĂ	2010
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	14,7% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5 AT
PH	3,5
ZAHĂR REZIDUAL	3,6 gr./l
DATA RECOLTĂRII	27 oct. 2009
BRIX LA RECOLTARE	25,4
MĂRIME LOT	13.200 sticle
DATA ÎMBUTELIERII	03 aug. 2011
ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealu Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 15-20%
ALTITUDINE	350 m.d.m.
SOL	brun-roșcate de pădure, bogat în oxizi de fier, formațiuni calcaroase
EXPOZIȚIE	sud; sud-est

DAVINO

**FLAMBOYANT
2010**

75 CL DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALU MARE - ROMANIA 14,7% VOL.

ANUL DE RECOLTĂ

Anul 2010 poate fi caracterizat ca fiind un an capricios pentru cultura vitei de vie. Sunt de remarcat temperaturile extreme negative din timpul iernii, urmate de o primăvară destul de rece și ploioasă - condiții ce s-au extins și în primele luni de vară, ducând la creșterea presiunii atacului de mană. Luna august a reușit să îngrijoreze prin temperaturile extreme dar și prin lipsa prelungită a precipitațiilor. Toamna târzie a favorizat însă maturarea strugurilor.

PRECIPITAȚII	375 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,5°C
INSOLAȚIE	1520 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	218 zile
PRODUȚIA	1450 l/Ha

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Se produce numai în anii de excepție prin culesul selectiv al strugurilor din cele mai valoroase parcele de Cabernet Sauvignon, Merlot și Fetească Neagră. 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 26-28°C, Cabernet Sauvignon - timp de 29 zile, Merlot - 23 zile și Fetească Neagră - 19 zile. Fermentație malolactică desăvârșită imediat după cea alcoolică. 100% maturat în baricuri de stejar românesc din care: 88% noi și 10% la a doua utilizare timp de 9-10 luni. În cupaj concură cele mai valoroase butoaie, procente de participare ale fiecăruia soi fiind: Cabernet Sauvignon 83%, Merlot 12% și Fetească Neagră 5%. Încechire la sticlă minimum 24 luni.

CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Roșu - rubiniu intens cu reflexe purpurii.
MIROS	Complex, persistent și intens, cu nuanțe de coacăze negre, condiment, piper verde, mentă și tabac.
GUST	Complex și expresiv, amplu, puternic dar rotund. Evoluție pe o pantă lungă, cu un postgust remanent ușor 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
2013-2015	2015-2020	după 2020