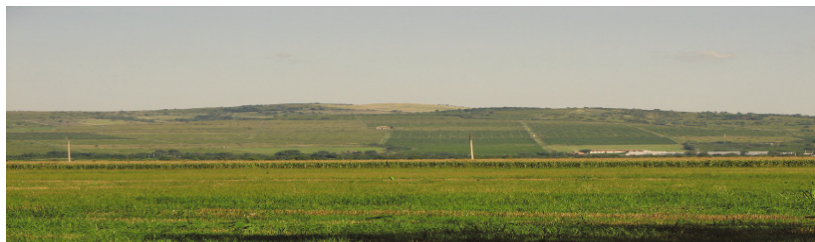
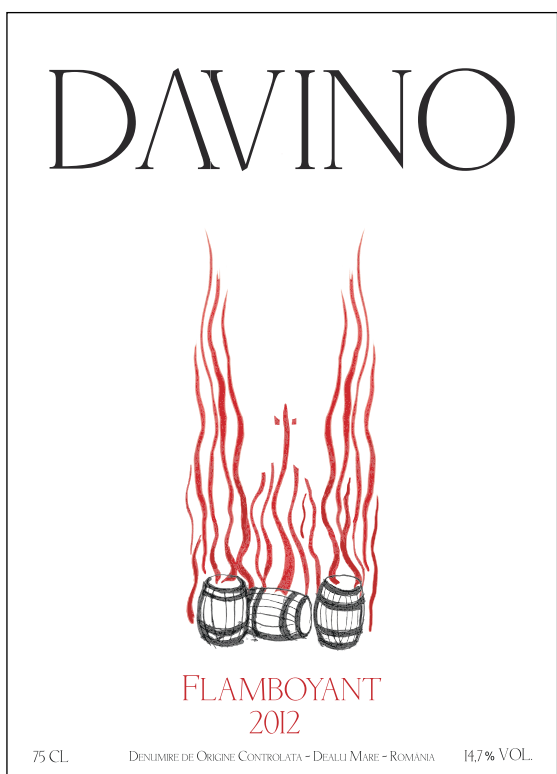


DAVINO FLAMBOYANT 2012



DATE TEHNICE	
SOI	Cabernet Sauvignon & Merlot & Fetească neagră
AN DE RECOLTĂ	2012
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	14,7% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,87 AT
PH	3,58
ZAHĂR REZIDUAL	2,8 gr./l
DATA RECOLTĂRII	26 sept. 2012
BRIX LA RECOLTARE	25,2
MĂRIME LOT	12,550 sticle
DATA ÎMBUTELIERII	30 aug. 2013
ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealu Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 5-15%
ALTITUDINE	350 m.d.m.
SOL	brun-roșcate de pădure, bogat în oxizi de fier, formațiuni calcaroase
EXPOZIȚIE	sud; sud-est



ANUL DE RECOLTĂ

Probabil 2012 va rămâne, după primele apariții, un an controversat prin calitatea vinurilor obținute, în antiteză cu fenomenele meteo extreme. Gerurile abrupte și prelungite din cursul iernii, vremea rece și umedă din timpul înfloriturii precum și seceta prelungită până spre sfârșitul toamnei, sunt câteva din vicisitudinile anului care și-au pus amprenta prin diminuarea semnificativă a cantității. Totuși, concentrația aromelor dată de condițiile lipsite de precipitații rămâne remarcabilă pentru un an cu o maturare foarte precoce.

PRECIPITAȚII	386 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 11,7°C
INSOLAȚIE	1630 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	223 zile
PRODUCȚIA	2380 l/Ha

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Se produce prin culesul selectiv al strugurilor din cele mai valoroase parcele de Cabernet Sauvignon, Merlot și Fetească Neagră, vița de vie având o vârstă medie de circa 37 - 40 ani. 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, în barrique. 100% maturat în baricuri de stejar românesc din care: 88% noi și 12% la a doua utilizare timp de minimum 9-10 luni. În cupaj participă cele mai valoroase butoaie, procente pe soiuri fiind: Cabernet Sauvignon 67%, Merlot 26% și Fetească Neagră 7%. Învechire la sticlă minimum 28 luni.

CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Roșu - rubiniu intens, cu reflexe purpurii.
MIROS	Complex, persistent și intens, cu nuanțe de fructe negre, stafide, 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
2016-2018	2018-2022	după 2022