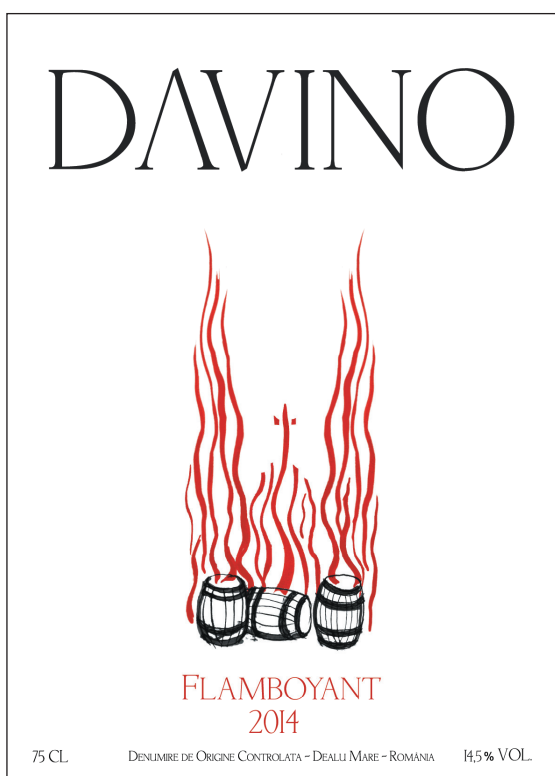


DAVINO FLAMBOYANT 2014



DATE TEHNICE	
SOI	Cabernet Sauvignon & Merlot & Fetească neagră
AN DE RECOLTĂ	2014
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	14,5% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,3 AT
PH	3,76
ZAHĂR REZIDUAL	2,79 gr./l
DATA RECOLTĂRII	30 oct. 2014
BRIX LA RECOLTARE	25
MĂRIME LOT	12,987 sticle 750 ml; 200 sticle 1500 ml; 12 sticle 3000
DATA ÎMBUTELIERII	3 feb. 2016
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

2014 a debutat prin condiții nu tocmai prielnice. Temperaturi anormal de mari de +15°C în luna ianuarie și o primăvara rece și ploioasă au dus la o pornire în vegetație mai puțin convingătoare. Cu toate că datorită acestor condiții a existat o presiune de boli specifice vitei de vie, toamna lungă și călduroasă a făcut totuși ca vegetația să recupereze. Strugurii din anul 2014 au ajuns la o maturitate echilibrată și la o calitate înaltă. Culesul s-a întins pe tradiționalele două luni de campanie. Chiar dacă anul 2014 a fost unul blamat de către producătorii de vin, noi contrazicem această teorie și recomandăm puternic ca vinurile roșii din acest an să fie urmărite.

PRECIPITAȚII	498 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,2°C
INSOLAȚIE	1530 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	215 zile
PRODUȚIA	2600 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 30 zile, Merlot-23 zile și Fetească Neagră-20 zile. Fermentație malolactică desăvârșită imediat după cea alcoolică, în barrique. Maturat 100% în baricuri de stejar românesc din care: 90% noi și 10% la a doua utilizare timp de minimum 12 luni. În cupaj participă cele mai valoroase butoaie, procente pe soiuri fiind: Cabernet Sauvignon 64%, Merlot 27% și Fetească Neagră 9%. 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, miez de nucă, 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
2018-2020	2020-2025	după 2025