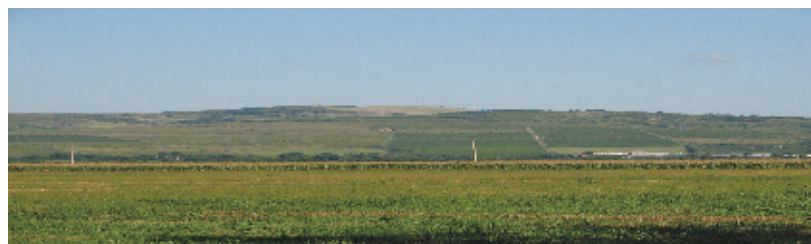


DAVINO FLAMBOYANT

2017



DATE TEHNICE	
SOI	Cabernet Sauvignon & Merlot & Fetească Neagră
AN DE RECOLTĂ	2017
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	14,5 % vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,21 AT
PH	3,54
ZAHĂR REZIDUAL	2,56 gr./l
DATA RECOLTĂRII	27 Octombrie 2017
BRIX LA RECOLTARE	25,4
MĂRIME LOT	15.840 (750 ml) 120 (1500 ml) 24 (3000 ml)
DATA ÎMBUTELIERII	23 Aprilie 2019
ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealu Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 5-15%
ALTITUDINE	350 m.d.m.
EXPOZIȚIE	Sud; Sud-Est

ANUL DE RECOLTĂ

Anul 2017 rămâne în istoria viticulturii europene prin înghețurile târzii de primăvară care au devastat în mod deosebit plantațiile de viță de vie din vestul continentului. Mai redus ca amplitudine și durată, fenomenul s-a manifestat și la noi, însă, măsurile întreprinse și altitudinea amplasării parcelor au dus la efecte aproape insesizabile. Cu o plecare întârziată în vegetație, cauzată de primăvara capricioasă, plantațiile au beneficiat de temperaturi peste medie la sfârșitul lunii mai, reușind să recupereze fenofazele întârziate. Cu un balans către temperaturi mai puțin extreme și cu un regim hidric destul de abundent în special în prima parte a anului, condițiile climatice au favorizat o dezvoltare fenologică liniară, fără blocaje fiziologice, cu o bună acumulare de arome însoțită de păstrarea unei bune acidități, în special în ceea ce privește soiurile albe.

PRECIPITAȚII	518 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,3°C
INSOLAȚIE	1520 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	218 zile
PRODUCȚIA	2830 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 40 ani. Vinificarea separată, parcellară a celor trei soiuri din cupaj. Struguri sunt selectați manual pe masa de triere, selecția fiind completată prin trierea manuală a boabelor. Flux menajat de prelucrare, cu separarea și zdrobirea ușoară a boabelor. Metoda de vinificație în roșu: clasică pe boștină, în vinificatoare orizontale și în vase mici de inox la 24-25 °C - Cabernet Sauvignon - timp de 30 zile, Merlot – 21 zile și Feteasca Neagră – 19 zile. Fermentație malolactică desăvârșită imediat după cea alcoolică, în barrique. Maturat 100% timp de minim 12 luni în baricuri din stejar românesc, din care: 90% noi și 10% la a doua utilizare. În cupaj participă cele mai valoroase butoaie, procentele per soiuri fiind: Cabernet Sauvignon 64%, Merlot 27% și Fetească Neagră 9%. Învechire la sticlă minim 24 luni.

CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin.
CULOARE	Roșu-rubiniu intens cu reflexe purpurii.
MIROS	Complex, persistent și intens, cu nuanțe de fructe negre, vișine, 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 °C

RECOMANDARE DE BĂUT

Fruct	Matur	Plenitudine
2021-2023	2024-2029	după 2030

