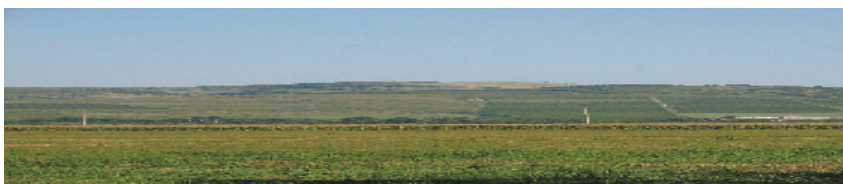


# DAVINO FLAMBOYANT

2018



| DATE TEHNICE                  |                                                  |
|-------------------------------|--------------------------------------------------|
| SOI                           | Cabernet Sauvignon & Merlot & Fetească Neagră    |
| AN DE RECOLTĂ                 | 2018                                             |
| DENUMIRE DE ORIGINE           | Dealu Mare - Ceptura                             |
| ALCOOL                        | 14,9 % vol.                                      |
| ACIDITATE TOTALĂ              | 5 g/l AT                                         |
| PH                            | 3,61                                             |
| ZAHĂR REZIDUAL                | 2,58 gr./l                                       |
| DATA RECOLTĂRII               | 19 Octombrie 2018                                |
| BRIX LA RECOLTARE             | 25,4                                             |
| MĂRIME LOT                    | 16.275 (750 ml)<br>150 (1500 ml)<br>12 (3000 ml) |
| DATA ÎMBUTELIERII             | 20 decembrie 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 2018 se remarcă printr-o evoluție atipică a vremii, cu anotimpuri într-un contrast aproape perfect cu imaginea obișnuită a acestora. Iarna lipsită de zăpadă, însă suficient de bogată în precipitații este urmată de o primăvară caldă și secetoasă, ca apoi vara să vină cu 2 luni de precipitații aproape neîntrerupte. Primăvara secetoasă a favorizat plecarea în vegetație, înfloritul și reducerea presiunii bolilor criptogamice. Precipitațiile din timpul verii au reprezentat o reală provocare în menținerea stării de sănătate a plantațiilor, însă au contribuit în mod favorabil la maturarea liniară a strugurilor, fără blocaje fiziologice caracteristice verilor caniculare. Toamna caldă și secetoasă a asigurat cadrul perfect pentru maturarea strugurilor negri. În anul 2018 a fost cea mai precoce campanie de vinificație, culesul strugurilor albi începând la data 16 August.

|              |                                   |
|--------------|-----------------------------------|
| PRECIPITAȚII | 485 mm în perioada de vegetație   |
| TEMPERATURA  | medie anuală 10,4°C               |
| INSOLAȚIE    | 1580 ore în perioada de vegetație |
| VEGETAȚIE    | 226 zile                          |
| PRODUCȚIA    | 3350 l/ha                         |

## PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Se produce prin culesul selectiv al strugurilor din cele mai valoroase parcele de Cabernet Sauvignon, Merlot și Fetească Neagră. Pe lângă vița de vie având o vârstă medie de circa 35 ani, în asamblaj participă și parcele proiectate special pentru atingerea celor mai înalte niveluri de calitate și care au așteptat 16 ani pentru a certifica utilizarea în vinurile de top. Vinificare individuală pe soi și parcelă. Struguri selectați manual pe masa de triere, selecția fiind completată prin trierea manuală a boabelor. Flux gravitațional de prelucrare, cu separarea și zdrobirea ușoară a boabelor. Metoda de vinificație în roșu: clasică pe boștină, în vase mici de inox la 24-25 °C Cabernet Sauvignon - timp de 30 zile, Merlot – 26 zile și Fetească Neagră – 22 zile. Macerația pre și post fermentativă realizată prin 4 tehnici diferite adaptate fiecărui soi și clonă în parte, ghidată spre maximizarea extracției, dar fără a depăși limita eleganței. Fermentație malolactică desăvârșită imediat după cea alcoolică, în barrique. Maturat în proporție de 100%, în baric de stejar românesc, din care 90% noi și 10% la a doua utilizare, timp de minim 13 luni. În cupaj participă cele mai valoroase butoaie, procentele per soiuri fiind: Cabernet Sauvignon 61%, Merlot 29% și Fetească Neagră 10%. Învechire la sticlă minim 28 luni.

## CARACTERIZARE

|                        |                                                                                                                                                                        |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LIMPIDITATE            | Limpede-cristalin                                                                                                                                                      |
| CULOARE                | Roșu-rubiniu intens cu reflexe purpurii                                                                                                                                |
| MIROS                  | Complex, elegant, persistent și intens, cu nuanțe de fructe negre, miez de nucă verde, piper, cafea 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 |
|-----------|-----------|-------------|
| 2022-2023 | 2024-2029 | după 2030   |

