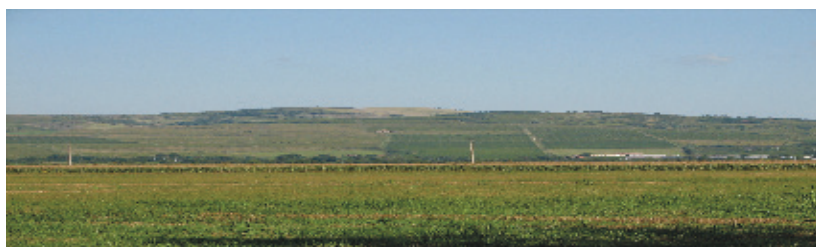


REVELATIO 2019



DATE TEHNICE	
SOI	Sauvignon Blanc, Fetească Albă
AN DE RECOLTĂ	2019
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	13,50 % vol.
ACIDITATE TOTALĂ	7,56 AT
PH	3,21
ZAHĂR REZIDUAL	1,31 gr./l
DATA RECOLTĂRII	5 Septembrie 2019
BRIX LA RECOLTARE	23,2
MĂRIME LOT	12.680 butelii
DATA ÎMBUTELIERII	21 Februarie 2020
ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealu Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 5-15%
ALTITUDINE	175-225 m.d.m.
EXPOZIȚIE	Sud; Sud-Est
SOL	podzoluri brun-roșcate de pădure, bogat în oxizi de fier



ANUL DE RECOLTĂ

Pentru Dealu Mare anul 2019 a fost puternic marcat de un fenomen extrem, grindina căzută la sfârșitul lunii Aprilie, acesta distruge lăstarii din prima generație, în unele zone în proporție de 100%. Unul din cele 4 dealuri pe care avem plantațiile a scăpat ca prin minune. Pentru celelalte, producția s-a sprijinit pe lăstarii din cea de-a doua generație. Producția, per total, a fost diminuată spre 40% față de anii normali. Vremea secetoasă pe ansamblu, dar lipsită de extreme termice care ar fi dus la blocarea fiziologiei plantelor, coroborată cu măsurile agricole menite a sprijini rezistența la stres a viței de vie, au fost factorii de favorabilitate care au dus la obținerea unor struguri maturați, cu o foarte bună concentrație și un echilibru deosebit, creând astfel promisiunile așteptate pentru realizarea unor vinuri de excepție.

PRECIPITAȚII	415 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,7 °C
INSOLAȚIE	1620 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	238 zile
PRODUCȚIA	2750 l/ha

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Sauvignon Blanc 80%, Fetească Albă 20%. Recoltare în primele ore ale dimineții. Strugurii de Sauvignon Blanc provin din cele mai valoroase parcele din plaiul "Valea Gardului", din colecția de vie tânără de 12-13 ani plantată cu 3 din cele mai valoroase clone de origine franceză. Soiurile sunt vinificate separat. Vinificația primară respectă principiile unui flux menajat și rapid. Must obținut în proporție de 100% prin presare directă. Stabulație pe burbe fine de până la 11 zile. Tehnologie de vinificație completată cu tehnici tradiționale de maturare pe depozit fin de drojdie ("battonage") în scopul completării profilului aromatic cu arome secundare elaborate. Un procent de 60% din Sauvignon a fost fermentat și maturat în barique de stejar românesc cu tratament de doagă "fiartă".

CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Verde - gălbui
MIROS	Fin, intens, cu tușe ușoare vegetale de coacăze, profunzimi minerale și agrișe, arome citrice și note condimentate de miez de nucă coaptă persistent
GUST	Expresiv, echilibrat, fin dar amplu, extractiv și persistent, cu un postgust remanent cremos.
ASOCIERE CULINARĂ	Aperitiv, pește, fructe de mare
TEMPERATURA de SERVIRE	11-13°C

RECOMANDARE DE BĂUT

Fruct	Matur	
2020-2021	după 2022	

DAVINO

REVELATIO

DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALU MARE - ROMANIA