



REVELATIO 2022

DATE TEHNICE	
SOI	Sauvignon Blanc, Fetească Albă
AN DE RECOLTĂ	2022
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	13,50 % vol.
ACIDITATE TOTALĂ	6,09 g/l AT
PH	3,3
ZAHĂR REZIDUAL	0,24 gr./l
DATA RECOLTĂRII	17 septembrie 2021
BRIX LA RECOLTARE	23
MĂRIME LOT	12.850 butelii
DATA ÎMBUTELIERII	4 aprilie 2023
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, formațiuni calcaroase.



ANUL DE RECOLTĂ		
2022 vine să confirme o evoluție oscilantă în special în ceea ce privește regimul precipitațiilor, având elemente comune cu 2020 dar cu o dinamică diferită. După o perioadă de repaos în limite normale și o pornire în vegetație corectă, perioada de după înflorit, când necesitățile plantei cresc în privința nevoii de apă, aceasta nu s-a regăsit în precipitații real acumulate. Cu un mecanism normal de autoapărare, plantele au sacrificat o parte din strugurii normați pentru o producție normală, inducând o reducere a producției. Depășirea acestui stress a reprezentat un test pentru plante dar și pentru noi, urmărind stabilizarea rezistenței naturale a plantelor și concentrarea pe calitatea recoltei. Evident că estimările noastre erau spre o producție mult redusă, o densitate mare a vinurilor, însă întrebările persistau în zona atingerii unei maturități de calitate a strugurilor. Balansul a venit prin vară fără extreme caniculare notabile și toamna echilibrată și lungă care a permis atingerea unei maturități de excepție a strugurilor.		
PRECIPITAȚII	360 mm în perioada de vegetație	
TEMPERATURA	medie anuală 10,7 °C	
INSOLAȚIE	1.590 ore în perioada de vegetație.	
VEGETAȚIE	230 zile.	
PRODUCȚIA	3750 l/ha.	
PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE		
Sauvignon Blanc 96%, Fetească Albă 4%. Recoltare de noapte până 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 16-17 ani plantată cu 3 din cele mai valoroase clone de origine franceză. Soiurile sunt vinificate separat. Vinificația primară respectă principiile unui flux menajat. Must obținut în proporție de 100% prin presare directă cu tehnologie pneumatică. Stabulație pe burbe fine de până la 12 zile. Vinificația este orientată spre principiul "zero-zero" de utilizare a adjuvanților, fiind o vinificație de precizie care permite utilizarea obținerea în final a unor vinuri cu doze foarte scăzute de SO2. De asemenea se respectă principiul unei vinificații "simplificate", în care intervențiile asupra mustului și vinului sunt reduse la minim. Fermentat 100% în vase de lemn de la 2,25 la 20 Hl. Maturare 7 luni pe depozit fin de drojdie (battonage) în scopul completării profilului aromatic cu arome secundare elaborate.		
CARACTERIZARE		
LIMPIDITATE	Limpede-cristalin	
CULOARE	Galben - verzui	
MIROS	Expresiv, fin, cu note de fructe bine coapte, profunzimi minerale și tușe de lemn, persistent	
GUST	Expresiv, senzație retronazală intensă, 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	
2023-2024	după 2025	

