

REVELATIO 2023



DATE TEHNICE	
SOI	Sauvignon Blanc, Fetească Albă
AN DE RECOLTĂ	2023
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	13,50 % vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,8 g/l AT
PH	3,27
ZAHĂR REZIDUAL	0,42 gr./l
DATA RECOLTĂRII	03 octombrie 2023
BRIX LA RECOLTARE	23,2
MĂRIME LOT	13.106 butelii
DATA ÎMBUTELIERII	10 aprilie 2024
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

Anul 2023 își făcea debutul cu o moștenire destul de precară în privința rezervei de apă din sol și cu temperaturi peste cele normale însă oscilante. Primele luni, cu precipitații slabe, nu au făcut decât să alimenteze îngrijorarea asupra acestui factor cheie, însă din aprilie balanța s-a redresat în mod constant reușind să susțină dezvoltarea fiziologică a plantelor specifică perioadei. Regimul termic, cu debut anormal de călduros a oscilat cu scăderi importante de temperatură, în special pe timpul nopții, ceea ce a întârziat înflorirea. Lunile de vară au adus și maxime termice, dar de notat este că, deși într-un context în care în Europa se înregistrau maxime repetate de peste 45C, în Ceptura acestea nu au depășit 37C, creând un context echilibrat, lipsit de factori climatici de stress. O provocare notabilă a fost însă lipsa absolută a precipitațiilor importante începând cu primele zile ale lunii august. Cu o perioadă prelungită de secetă întinsă până spre primele zile ale lunii octombrie, vița de vie a fost supusă din nou unui test de reziliență extrem în care tehnicile culturale folosite în sensul stimulării rezistenței față de factorii de stress și-au arătat importanța. Echilibrul și expresivitatea vinurilor anului 2023 vin sa certifice că în ciuda unor condiții climatice de stress, cu o tehnică culturală adaptată, vița de vie reușeste să confirme un nivel de calitate excepțional.

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 95%, Fetească Albă 5%. 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 17-18 ani plantată cu 3 din cele mai valoroase clone de origine franceză. Vinificare separată pe soi, clonă și parcelă pentru identificarea și păstrarea întregii diversități de nuanțe. 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 50 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	Plenitudine
2024-2026	după 2026	după 2032

