



DAVINO ROUGE

Purpura Valahica 2008



DATE TEHNICE	
SOI	Fetească Neagră
AN DE RECOLTĂ	2008
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealul Mare - Ceptura
ALCOOL	14,3% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	4,83 AT
PH	3,55
ZAHĂR REZIDUAL	3,2 gr./l
DATA RECOLTĂRII	17 oct. 2008
BRIX LA RECOLTARE	24,8
MĂRIME LOT	19.854 sticle
DATA ÎMBUTELIERII	19 dec. 2009

ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealul Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 5-15%
ALTITUDINE	300 m.d.m.
SOL	brun-roșcat de pădure, bogat în oxizi de fier, formațiuni calcaroase
EXPOZIȚIE	sud; sud-est
ANUL DE RECOLTĂ	
PRECIPITAȚII	399 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 11,1°C
INSOLAȚIE	1650 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	206 zile
PRODUCȚIA	1440 l/ha

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Se produce doar în anii favorabili, datorită inconstanței recunoscute a soiului, dată de sensibilitatea acestuia la condițiile de mediu mai puțin prielnice. Tehnologia este orientată spre obținerea unui vin suplu dar în același timp bine structurat, cu un caracter de soi bine exprimat și o corpolență peste medie. Struguri selectați pe banda de triere, flux menajat de prelucrare. Metoda de vinificație în roșu: clasică pe boștină, în vase mici de inox la 22°C timp de 12 zile. Fermentație malolactică desăvârșită imediat după cea alcoolică. Maturare în baricuri de stejar de 225 litri din care 25% - noi și 75% la a doua utilizare, la 15°C, timp de 7 luni. Învechire la sticlă minim 12 luni.

CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Roșu-rubiniu intens cu reflexe purpurii
MIROS	Prune uscate - caracteristic soiului, intens și persistent, completat cu nuanțe de lemn de stejar.
GUST	Expresiv, suplu, echilibrat, bine structurat, amplu, puternic dar rotund. Taninozitate moderată.
ASOCIERE CULINARĂ	Carne de rață, cotlete de porc, paste pe bază de sos de tomate, pui prajit sau la cuptor, carne de vitel fără sosuri.
TEMPERATURA de SERVIRE	17-18°C

RECOMANDARE DE BĂUT

Fruct	Matur	Plenitudine
2010-2011	2012-2014	după 2014

DAVINO

PURPURA VALAHICA
2008

FETEASCA NEAGRA

75 CL DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATA - DEALUL MARE - ROMANIA 14,3% VOL.