



DOMENIUL COROANEI

SEGARCEA

RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

MILEZIM 2017

- **ARGINT**- Los Angeles International Wine Competition, 2018

- **ARGINT** - Selections Mondiales des Vins, Canada, 2018

MILEZIM 2014

- **AUR** - China Wine Awards, Hong Kong, 2016

- **AUR**- Challenge International du Vin, 2017

- **AUR** – Vinalies Internationales, Paris, 2017

- **ARGINT** - Muscats du Monde, Franța, 2017

- **ARGINT**- Concours Mondial de Bruxelles , 2017

MILEZIM 2013

- **AUR** - Muscats du Monde, Franța, 2014

- **AUR**- Los Angeles International Wine Competition, 2014

- **AUR** - Selections Mondiales des Vins, Canada, 2014

- **ARGINT** - China Wine Awards, Hong Kong, 2014

- **ARGINT** – Sakura “Japan Women’s Wine Awards” , Japonia, 2016

- **BRONZ** - Decanter World Wine Awards, Marea Britanie, 2014

- **BRONZ** - International Wine Challenge, Marea Britanie, 2014

MILEZIM 2011

- **87 puncte Parker**, Wine Advocate nr. 205/febr.2013

- **AUR** – Vinalies Internationales, Paris, 2012

- **AUR** - Los Angeles International Wine & Spirits Competition, 2012

- **ARGINT** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2012

- **ARGINT** - Decanter World Wine Awards, Marea Britanie, 2012

- **ARGINT** - Citadelles du Vin, Franța, 2012

- **BRONZ** - China Wine Awards, Hong Kong, 2012

MILEZIM 2010

- **ARGINT** - Wine Tasting Competition, SUA , 2011

MILEZIM 2008

- **MENTIUNE** - Decanter World Wine Awards, Marea Britanie, 2010

Gama Prestige — Blue Train

TAMAIOASA ROMANEASCA

Tipul vinului: Alb, sec

Varietate: Tamaioasa Romaneasca

Anul de recoltă: 2018

Alcool : 13 % vol.

Organizarea plantației: Domeniul dispune de 16,4 hectare cu Tămâioasă Românească, plantate cu o densitate de 6.000 plante la hectar. Modul de tăiere este Guyot simplu. Pentru această gamă se aleg parcele cu o producție medie de 8 tone/ha.

Metoda de vinificație: Strugurii, culeși manual, s-au desciorchinat, zdrobit și s-au ținut la macerare peliculară, timp de 24 de ore, la o temperatură de 8°C - 10°C. A urmat o presare ușoară, iar mustul obținut a fermentat lent, timp de 30 de zile în cisterne de inox, la temperatură controlată, între 15°C - 18°C. Vinul a fost maturat pe drojdii fine, timp de 3 – 5 luni.

Note de degustare: Tradiția românească cere aproape imperativ ca Tămâioasa Roamaneasca sa fie vinificata dulce, sau macar demidulce. La Segarcea acest soi se cultivă de relativ puțină vreme, așa că am încercat să experimentăm toate expresiile sale, iar varianta de vin sec s-a dovedit a fi incredibil de expresiva, oferind o expresie incredibilă a pământului oltenesc. Buchetul extrem de complex trece de la trandafiri, la pulpa de fructe dulci, de la flori albe, la aromele clasice de Muscat. Gustul puternic și lung se dovedește a fi racoritor, cu o aciditate care da vivacitate ce pune in miscare ansamblul complex și plin de structură pe care îl dau palierele aromatice.

Temperatura recomandată de servire: 11°C - 13°C. Eventualele depuneri certifica numarul minim de interventii care se fac asupra vinului.