



DOMENIUL COROANEI

SEGARCEA

Gama Elite

TĂMÂIOASĂ ROMÂNEASCĂ

Tipul vinului: Alb, sec

Varietate: Tamaioasa Romaneasca

Anul de recoltă: 2018

Alcool: 13 % vol.

Organizarea plantației: Domeniul dispune de 16,4 hectare de vita de vie cu Tamaioasa Românească, cu o densitate de 6 000 plante la hectar. Dispunerea plantelor este de la nord la sud, pe un sol de tip cernoziom calcaros. Modul de taiere este Guyot simplu. Pentru această gamă s-au ales parcele cu o producție de 8-10 to /ha.

Metoda de vinificație: Strugurii s-au cules manual și s-au desciorchinat. Bogăția de arome se găsește învelița boabelor și de aceea, pentru a se extrage, s-a făcut o macerare peliculară, timp de 24 de ore, la o temperatură de 8-10 °C. A urmat o presare ușoară, iar mustul obținut a fermentat lent, timp de 30 de zile, în cisterne de inox, cu temperatură controlată între 15 și 18 °C. Vinul obținut a fost maturat pe drojdii fine.

Note de degustare: Am făcut din Tămăioasa Românească un vin sec, pentru a-i aprecia corect calitățile – fără alt motiv decât acela că, un strop de zahăr rezidual (rămas în urma fermentației) ar altera nu doar evoluția în procesul de învechire a vinului, ci chiar ar modifica aromele primare ale strugurelui. Un vin care, chiar dacă exultă de arome mature (miere, polen, salcâm), își spune povestea mai degrabă prin prospețime și prin aciditate apigmentată de minerale – o pledoarie clară în favoarea unei vieți mai lungi decât i-au prezis cunoscătorii...

Temperatura recomandată de servire: 10-12 °C. Eventualele depuneri certifica numărul minim de intervenții care se fac asupra vinului.