



DOMENIUL COROANEI

SEGARCEA

RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

MILEZIM 2018

- **DUBLU AUR** – China Wine and Spirits Awards, 2019
- **AUR**- Selections Mondiales des Vins, Canada, 2019
- **ARGINT** - Los Angeles International Wine Competition, 2019

Gama Marama

TĂMÂIOASĂ ROMÂNEASCĂ

Tipul vinului: Alb, sec

Varietate: Tămâioasă Românească

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 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 palierelor aromatice.

Temperaturare comandată de servire: 11°C - 13°C. Eventualele depuneri certifica numărul minim de interventii care se fac asupra vinului.

