



DOMENIUL COROANEI

SEGARCEA

RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

MILEZIM 2018

- **DUBLU AUR** – China Wine and Spirits Awards, 2019
- **AUR** - Los Angeles International Wine Competition, 2019

Gama Marama

TĂMÂIOASĂ ROZA

Tipul vinului: Roze, sec

Varietate: Tămâioasă Roza

Anul de recoltă: 2018

Alcool: 12,8 % vol.

Organizarea plantației: Domeniul dispune de 13,3 ha cu acest soi, dintre care 1,3 ha reprezintă plantația mamă, veche de peste 100 de ani. Din această suprafață s-au prelevat ochi pentru altoire și s-a înființat o plantație nouă, de 12 ha. Modul de tăiere este Guyot simplu.

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, pentru a extrage culoarea și aromele. 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 drojii fine, timp de 3 – 5 luni.

Note de degustare: Strugure – simbol al Segarcei, Tămâioasa Roza este un descendent al familiei Muscat-urilor, adaptat la pamantul Olteniei. Acest soi a fost consacrat pe piața în varianta demidulce, fără a înceta însă să experimentăm, descoperindu-i noi valențe. Această variantă de vin sec a fost produsă din struguri selecționați. A rezultat un vin tânăr, cu arome complexe care amintesc de trandafiri și fructe roșii tinere.

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