



# DOMENIUL COROANEI

## SEGARCEA

### RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

#### MILEZIM 2020

**AUR 90 puncte**- Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2022

**ARGINT** - Concours ELLE a Table, Franța, 2022

#### MILEZIM 2020

**AUR** - Vinalies Mondial du Rose, Franta, 2022

#### 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 Roză

**Anul de recoltă:** 2020

**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 drojdii fine, timp de 3 – 5 luni.

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

**Temperatura recomandată de servire:** 11°C - 13°C. Eventualele depuneri certifică numărul minim de intervenții care se fac asupra vinului.