



# DOMENIUL COROANEI

## SEGARCEA

### RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

#### MILEZIM 2020

**AUR** - International Challenge  
Gilbert&Gaillard, Franta, 2022

**ARGINT** - Vinalies® Internationales,  
Paris, 2022

#### 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:** 2020

**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 Românească să fie vinificată dulce, sau măcar 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 expresivă, 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 răcoritor, cu o aciditate care dă vivacitate ce pune în mișcare ansamblul complex și plin de structură pe care îl dau palierele aromatice.

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