



DOMENIUL COROANEI

SEGARCEA

RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

MILEZIM 2017

ARGINT - Los Angeles International Wine Competition, 2018

ARGINT - Selections Mondiales des Vins, Canada, 2018

MILEZIM 2014

AUR - China Wine Awards, Hong Kong, 2016

AUR - Challenge International du Vin, 2017

AUR - Vinalies Internationales, Paris, 2017

ARGINT - Muscats du Monde, Franța, 2017

ARGINT - Concours Mondial de Bruxelles, 2017

MILEZIM 2013

AUR - Muscats du Monde, Franța, 2014

AUR - Los Angeles International Wine Competition, 2014

AUR - Selections Mondiales des Vins, Canada, 2014

ARGINT - China Wine Awards, Hong Kong, 2014

ARGINT - Sakura "Japan Women's Wine Awards", Japonia, 2016

BRONZ - Decanter World Wine Awards, Marea Britanie, 2014

BRONZ - International Wine Challenge, Marea Britanie, 2014

MILEZIM 2011

87 puncte Parker, Wine Advocate nr. 205/febr.2013

AUR - Vinalies Internationales, Paris, 2012

AUR - Los Angeles International Wine & Spirits Competition, 2012

ARGINT - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2012

ARGINT - Decanter World Wine Awards, Marea Britanie, 2012

ARGINT - Citadelles du Vin, Franța, 2012

BRONZ - China Wine Awards, Hong Kong, 2012

MILEZIM 2010

ARGINT - Wine Tasting Competition, SUA, 2011

MILEZIM 2008

MENTIUNE - Decanter World Wine Awards, Marea Britanie, 2010

Gama Prestige — Blue Train

TĂMAIOASĂ ROMÂNEASCĂ

Tipul vinului: Alb, sec

Varietate: Tămâioasa Românească

Anul de recoltă: 2021

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 medie 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 palierelor aromatice.

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