



DOMENIUL COROANEI

SEGARCEA

Gama MARAMA

RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

MILEZIM 2021

NOVA DE AUR (ADMIRABLE)

86 puncte - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2023

DUBLU AUR - Gillbert & Gaillard, Hong Kong, 2023

AUR - Vinalies® Internationales, Paris, 2023

MILEZIM 2020

AUR - International Challenge

Gilbert&Gaillard, Franța, 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

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 palierelor aromatice.

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