

TĂMÂIOASĂ ROZĂ 2025 IG DEALURILE OLTENIEI

Un vin care confirmă inca de la prima întâlnire, cu miros plăcut de petale de trandafir și fructe roșii.

ANUL 2025

Sezonul viticol 2025 a pus la încercare podgoriile din România, aducând atât înghețuri târzii, cât și perioade prelungite de secetă. Deși producția de struguri a fost afectată din punct de vedere cantitativ, din perspectivă calitativă, 2025 se remarcă drept un an excelent. Cel mai mare atu al acestei recolte este echilibrul vinurilor obținute. Nivelurile de alcool sunt optime atât pentru vinurile albe, cât și pentru cele roșii, iar aciditatea la momentul recoltării a rămas relativ ridicată, inclusiv în cazul soiurilor albe.

NOTE DE DEGUSTARE

Olfactiv, vinul evoluează treptat, dezvăluind arome de cremă de zahăr ars, rodie, dulceață de cireșe și căpșuni bine coapte, completate de note florale și ușor exotice specifice soiului. Profilul aromatic este elegant și rezervat, cu potențial bun de integrare în timp. Gustativ, restul de zahăr amplifică expresia aromatică și conferă volum, în timp ce aciditatea menține echilibrul și prospețimea. Structura este amplă, catifelată și bine definită, alcoolul susținând corpul și maturitatea vinului. Postgustul este persistent, cu accente dulci-fructate și discret condimentate.

STRUGURI	ALCOOL	ZAHĂR	ACIDITATE	CANTITATE
Tămâioasă Roză 100%	14.5 % vol.	20.43 g/l	6.18 g/l	7.000 sticle

DE LA STRUGURE LA VIN

TIPUL DE SOL

Argiloiluvial cu pietrișuri, nisipuri și marne.

CARACTERISTICI ALE PLANTATIEI

Clima: Temperat - Continentală cu influențe mediteraneene

Expunere Sol: Sud - Sud/Vest

Precipitații: 400 - 600 LT anual

DATA RECOLTĂRII

Septembrie 2025

VINICAȚIE

Strugurii au fost culeși manual în lădițe de 15 kg iar ulterior au fost sortați cu grijă. Macerare peliculară, timp de 24 de ore, la o temperatură de 8° – 10°. În urma macerării s-a extras și culoare. A urmat o presare ușoară, iar mustul obținut a fermentat timp de 21 zile, în cisterne de inox cu temperatură controlată, între 15°C - 18 °C.

SERVIRE

8° – 10° Celsius.

ASOCIERI CULINARE

Se recomandă alături de preparate asiatice ușor picante, foie gras, brânzeturi maturate, deserturi pe bază de fructe roșii sau ca vin de conversație.

