



Varietate	Tamaioasa Romaneasca
Tip vin	Sec
Areal de productie	IG Dealurile Moldovei
Clima	Temperat continentală Precipitatii vegetatie: 349.7mm Temperatura medie anuala: 9.4°C Insolatie: 1494.4ore Vegetatie : 174zile
Podgoria	Relief: colinar depresionar Altitudine: 180-300m Sol: nisipo-argilos, maro Expunere: est, nord-est Densitate plantatie : 3600 plante/ha Productie struguri : 6000 kg/ha
Anul de recolta	2013
Vinificatie	<p>Recoltarea strugurilor se face manual, la maturitatea fenolica atunci cand au acumulat in pielitele boabelor cantitatile cele mai mari de antociani. Strugurii culesi manual sunt transportati la crama in containere asigurandu-se protectia antioxidanta. Se face receptia cantitativa si calitativa, apoi are loc macerarea-fermentarea pe bostina. In timpul fermentatiei, periodic se face imersia pielitelor de strugure in must, pentru a se asigura extragerea culorii si aromelor tipice soiului.</p> <p>Fermentatia alcoolica este urmata de cea malolactica ce confera suplete, catifelare si rotunjime vinurilor. La sfarsitul fermentatiei malolactice, vinul tanar este tras in butoaie de stejar romanesc si pastrat in vederea maturarii minim 6 luni. Conditionarea si tratarea au fost limitate la un minim necesar, pentru a nu se pierde nimic din ceea ce Dumnezeu a pus in boabele strugurilor.</p> <p>Vinul este apoi invecitat la sticla cel putin 6 luni.</p>



TĂMÂIOASĂ ROMÂNEASCĂ



SUAV



Date tehnice	<i>Alcool: 12%</i> <i>Zahar rezidual: 4 g/L</i> <i>Aciditate totala: 5,7g/L acid tartric</i>
Note de degustare	<p>Aspect și culoare: clar, echilibrat, galben auriu, cu urme ușoare de verzui, care par să accentueze strălucirea și cromaticitatea</p> <p>Miroase: intensă și de o calitate complexă, înscriindu-se pe orbita unui tipic remarcabil de miros: busuioc verde legat de busuioc uscat, alături de iarba proaspăt cosită.</p> <p>Gust: Aveți senzația că atunci când îl gustați, ați crăpat și mestecați niște ceaiuri cu multe roșii coapte, astfel încât frugalitatea și lipsa de amărăciune vă uimește. Senzația retronazala este intensă și dominată de aroma tipică a roșilor maturizați de proaspăt tinuta română Tămâioasă.</p>
Servire	<p>Temperatură optimă 10-12 ° C</p> <p>Acesta este servit în combinație cu deserturi (prăjituri, clătite, papane, creme, strudel, plăcinte, salate de fructe, nuci, arahide, migdale).</p>