



# ORIGINI TÂMÂIOAS ROMÂNEASC 2007 DEMIDULCE

Soi: Tâmbâioas Româneasc  
Treapt de calitate: DOC-CMD Dealu Mare  
Alcool: 11,5%  
Aciditate total : 5,76  
Zah r remanent: 27,5

## NOTELE VINIFICATORULUI:

Culoare galben pai, buchet puternic de flori de soc,  
cu arome proaspete de fruct de lychee.  
Finalul este lung, înv luit  
în tonuri de dulcea natural .

## PARTICULARIT I DE VINIFICA IE

Acest vin este foarte aromatic, este esen ial s  
transmi i aromele din strugure în vin, arome care  
sunt prezente în pieli a boabelor.  
Pentru a ob ine maximul acestor note,  
pieli ele boabelor sunt p strate mai mult timp în  
contact cu mustul.  
Presarea strugurilor se face foarte lent.  
Se folose te o drojdie natural special , cu punct de  
plecare în fermenta ie  
la o temperatur foarte joas .  
Fermentarea natural dureaz aproximativ o lun ,  
pentru a ob ine maximul de poten ial aromatic.  
Aceasta este oprit atunci când restul de zah r  
natural ajunge la aproximativ 25 g/l, ceea ce ofer  
vinului un caracter unic.

## RECUNOA TERE INTERNATIONAL

Intl. Wine Challenge 2010 - argint  
Mundus Vini International Wine Awards - argint  
Intl. Wine and Spirit Competition 2010 - bronz  
Decanter 2010 - bronz  
Intl. Wine Challenge 2009 - commended  
Decanter 2008 - commended