



## ARUM

Tămâioasă Românească  
1973-1985-2010



### TIP VIN:

Alb dulce, din struguri stafidiți, D.O.C.-C.M.D. Dealu Mare.

### AREAL:

Latitudine: 45°02' - 45°04' latitudine nordică. Longitudine: 26°23' - 26°26' longitudine estică. Climă temperat continentală cu influențe mediteraneene, temperatura medie anuală 10° Celsius, precipitații medii anuale 513 mm. Relief: Subcarpați, altitudine medie 500 m, expunere sudică. Tip de sol: brun-roșcat de pădure cu calcar.

### VINIFICAȚIE:

Strugurii au fost culeși manual și ulterior sortați cu grijă. Macerarea a avut loc la temperatură controlată pentru a păstra aromele primare. Fermentarea a avut loc în vase de inox la temperaturi joase și a condus către o concentrație de alcool de cel mult 10%, de unde au rezultat 160 grame de zaharuri reziduale.

### NOTE DE DEGUSTARE:

Un cupaj din trei ani de recoltă diferiți '73 - '85 - 2010, se prezintă cu o culoare aurie în pahar. Strălucitor și dens. Olfactul e plin de arome, ce definesc soiul Tămâioasă Românească: floare de portocal și struguri copti, smochine uscate, polen și duioase senzații de miere de salcâm, la care se alătură notele de Botrytis, specifice recoltărilor foarte târzii. În gust e structurat, cu aliuri citrice de grepfruit. Senzațiile mătăsoase și calde, se aliniază elegant pe papilele gustative, aducând aminte de dulceața de gutuie și struguri stafidiți. E dulce, însă aciditatea echilibrează senzațiile, fără a lăsa vinul să devină leșios.

### SERVIRE:

12 grade C care sa pună în evidență caracterul elegant al vinului, alături de deserturi în foietaj cu dulcețuri de citrice.