



Domeniile Sâmburești

Istorie

De-a lungul secolelor, vinurile din regiunea Sâmburești și-au dovedit valoarea, trecând în permanență testul de calitate al adevăraților degustători. Prima menționare a Domeniilor Sâmburești [datează încă din 1621](#). Regiunea era condusă de familia nobilă Rudeanu, a cărei cel mai de seamă membru era Mihai Viteazu, voievodul ce a unit prima oară cele trei provincii ce formează România modernă.

Existența vinificației în zona Sâmburești este menționată în documente din 1638 și tradiția a fost continuată de către proprietarii ulteriori ai terenului. La mijlocul secolului XIX, podgoriile erau deținute de celebra familie Brătianu, care se numără printre membrii fondatori ai statului român modern.

Vintilă Brătianu, unul dintre primii miniștri ai României, l-a invitat pe celebrul oenolog Auguste Joseph Ville să vină la Sâmburești pentru a reface podgoriile distruse de cauza filoxerei, importând soiuri franceze de struguri.



În perioada regimului comunist, vinurile de Sâmbureşti au devenit nelipsite la dineurile cu demnitari străini. Deşi e posibil să fie pur folclor faptul că Sâmbureşti a fost vinul preferat al lui Stalin, ştim cu siguranţă că preşedintii francezi Charles de Gaulle şi Valery Giscard d'Estaing s-au bucurat de el în vizitele lor în România. Datorită penuriei de produse apărută spre sfârşitul epocii Ceauşescu, vinurile de Sâmbureşti au devenit o marfă rară şi cu atât mai preţuită de cunoşători.

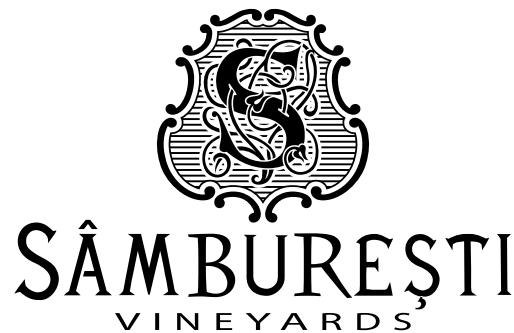
Cadru natural

Relieful Sâmbureştiului, sub formă de platouri cu altitudini în jur de 400 m, este fragmentat de văile afluente pe stânga Oltului. Trecerea de la o terasă la alta se face prin importante denivelări, cu înclinări accentuate, pe suprafaţă cărora apar orizonturi de pietrişuri. Solul este argilos, cu însuşiri fizico-chimice ce se transmit în personalitatea vinurilor roşii.

Tehnologie

Valorificarea condiţiilor specifice naturale, potenţarea şi capitalizarea zestrei trecutului au fost făcute prin investiţii de peste 8 milioane de euro, investiţii ce presupun utilare tehnologică de ultimă generaţie, specialişti de top şi înnobilarea viei prin conversia terenurilor cu viţă selectată din pepinierele prestigioase ale Franţei.

Portofoliu de produse



Domeniile Sâmburești, un singur brand, mai multe vinuri excepționale

GAMA
Chateau Valvis



GAMA
Carpathia



GAMA
Domeniile Sâmburești



GAMA
ALAI



GAMA
Sâmburel de Olt



Chateau Valvis

Cabernet Sauvignon

Fondatorii de azi ai podgoriei continuă să aducă cunoșătorilor Cabernet Sauvignon Chateau Valvis veritabil de la Sâmburești - un vin bine structurat, robust, majestuos. Prinț-o îmbinare fascinantă, se simt tușe discrete de afine, prune uscate, smochine, ciocolată și tutun. Îți afirmă originea burgheză, proveniența din viile nobile aflate în terroir-ul binecuvantat al Dealurilor Oltului. Învechit în butoaie de stejar, acest vin, de un caracter aparte, se adresează unui public pretențios de avangardă. Se consumă la mese elegante cu carne roșie și sosuri consistente, servindu-se la temperatura camerei.

Categorie calitate: DOC-Sâmburești
Tipul vinului: sec

An: 2017
Alc: 14.5%



Chateau Valvis

Merlot

Explorați cu intensitate traseul gustativ al tinereții acestui Merlot Chateau Valvis: învăluite în aroma de ciocolată se regăsesc scortisoara, prăjiturile țărănești, răsinile de pomi fructiferi. Șarmul Sâmbureștiului suav, într-un stil delicat, cu accente feminine, devine mai succulent și mai gustos la temperaturi scăzute, ceea ce îl face ușor de asociat oricărui fel de mâncare, chiar și vara. Învechit în butoaie de stejar, acest vin este conceput să placă unui public sofisticat.

 Categorie calitate: DOC-Sâmburești
Tipul vinului: sec

An: 2017
Alc: 14.5%



Fetească Neagră

Culoarea densă și bogatul complex aromatic în care fructele negre, ciocolata și condimentele sunt la putere, te duc cu gândul la un vin plin, rotund și puternic. Pe lângă acestea, gustativ, vinul surprinde cu o structură mlădioasă și cu taninuri catifelate, dulci, aşa cum îi stă bine unei Fetești Negre.



Categorie calitate: DOC-Sâmburești
Tipul vinului: sec

An: 2018
Alc: 15%



Sauvignon Blanc

Nuanțele aurii din culoare îi dezvăluie vârsta, însă vinul te surprinde cu o prospetime uimitoare. Notele de soc, ardei gras și coajă de lămâie coaptă se îmbină elegant cu lemnul, printre toate acestea pulsând note vegetale și minerale. Gustul este dens, rotund, cu arome de citrice și fructe albe dulci, iar în finalul lung și vibrant apar atingeri tonic-minerale care îi oferă un plus de distincție.



Categorie calitate: DOC-Sâmburești
Tipul vinului: sec

An: 2021
Alc: 14%



Rosé

Roba, de culoarea cuprului, te atenționează că vei întâlni un rosé mai „altfel”. Dens, solid, extractiv, vinul dezvăluie parfumuri dulci de fructe roșii pudrate cu zahăr vanilat, note de ceai verde și frumoase tușe vegetale. Gustul plin, rotund, e dominat de senzații discrete fructate. Finalul în care apar note citric-vegetale și atingeri minerale, aduce vinul în nota eleganței.



Categorie calitate: DOC-Sâmburești
Tipul vinului: sec

An: 2021
Alc: 14%



Chardonnay

Adevăratul rege al vinurilor albe, Chardonnay Chateau Valvis, prin culoarea veselă și luminoasă galben-aurie, devine memorabil datorită aromei tandre și discrete a vaniliei, a miresmei florilor de pomi fructiferi și onctuozității care persistă într-un gust înnobilat de migdale. Veselia culorii și a gustului este întrecută doar de placerea de a-l avea la mese ușoare, cu preparate culinare de pui, pește și fructe de mare, servit rece.



Categorie calitate: DOC-Sâmburești
Tipul vinului: sec

An: 2021
Alc: 14%





Chardonnay

Acest vin se regăsește la intersecția dintre tradițional și modern. Notele luminoase scot acest vin în evidență încă din primele momente, cu arome caracteristice de mere, fructe tropicale și tușe de vanilie. Onctuozitatea și tandrețea specifică sunt caracteristicile care pun în valoare acest soi rafinat.

Cel mai bine se savurează cu preparate de pește sau fructe de mare, carne albă, brânzeturi, sau preparate vegetariene.

DOC-AOC-PDO

Categorie calitate: DOC-Sâmburești
Tipul vinului: sec

An: 2021
Alc: 14%





Sauvignon Blanc

Cu o culoare solară și strălucitoare, acest vin ajunge să impresioneze mai ales prin aroma proaspătă de citrice, cu note de grapefruit, lime și fructe exotice. Mineralitatea caracteristică acestui soi oferă un postgust fin și îndelungat. Pentru a savura pe deplin gustul revigorant și bine definit, se recomandă să fie servit la o temperatură de 10-12 °C.

Se asortează ideal cu pește proaspăt, fructe de mare, sosuri pe bază de ierburi, precum și cu brânzeturi tinere.



Categorie calitate: DOC-Sâmburești
Tipul vinului: sec

An: 2022
Alc: 13.5%





Rosé

Cupajul echilibrat dintre Cabernet Sauvignon și Merlot stă la baza acestui rose, cu o culoare clasica de roșu-rubiniu intens. Aromele sunt fine și ușor fructate, dar în același timp complexe, cu note de coacăze negre și fructe de pădure. Vinul prezintă o robustețe conferită de tanini, dar și prospetime și aciditate moderată.

Se asociază perfect cu fructele de mare și peștele gras, precum somonul, dar și cu mâncarea asiatică sau cu cea picantă.



Categorie calitate: DOC-Sâmburești
Tipul vinului: sec

An: 2022
Alc: 12.5%





Cabernet Sauvignon & Merlot

Aroma perfect echilibrată a cupajului aduce tonuri de cireșe negre și zmeură, ciocolată, scorțișoară, prăjituri țărănești și rășini de pomi fructiferi. Reprezintă rezultatul fuziunii îndrăznețe și moderne a celor două varietăți din acest cupaj.

Se potrivește de minune cu cărnurile roșii la grătar, cum ar fi friptura de vită sau miel, precum și cu mâncăruri clasice franțuzești, boeuf bourguignon sau blanquette de veau.

 Categorie calitate: DOC-Sâmburești
Tipul vinului: sec

An: 2021
Alc: 14%





Fetească Neagră

Feteasca Neagră, soi autohton românesc, capătă o reinterpretare aparte în această gamă. Intensitatea cromatică a acestui vin reflectă perfect gustul său unic și buchetul floral. O aroma bogată de prune uscate, coacăze negre, condimente exotice, cuișoare, piper, animată de taninuri care în timp, odată cu învechirea, vor accentua notele de fructe coapte.

Cel mai bine se savurează cu carne roșie și mâncăruri gătite, dar și cu vânat, rață sau ciocolată neagră.



Categorie calitate: DOC-Sâmburești
Tipul vinului: sec

An: 2021
Alc: 14.5%



Domeniile Sâmburești

Sauvignon Blanc

Născut din viile așezate pe solurile de nisipuri și argile ale platourilor Sâmbureștiului și Vitomireștilor, Sauvignon-ul Blanc dezvăluie o vinozitate prietenoasă, fermecătoare prin parfumul de livadă înflorită, cu gust de cireșe albe, gutui coapte și citrice mediteraneene. Companie fericită pentru antreuri și feluri principale din carne albă, dar și pentru rulada cu nucă sau plăcinta de dovleac, este un vin cu gust tradițional românesc. Își arată cele mai bune maniere la temperaturi scăzute.

 Categorie calitate: DOC-Sâmburești
Tipul vinului: sec

An: 2021
Alc: 14%





DOMENIILE
SÂMBUREȘTI

Domeniile Sâmburești

Chardonnay

Adevăratul rege al vinurilor albe, Chardonnay de Sâmburești, prin culoarea luminoasă galben-aurie, devine memorabil datorită aromei tandre și discrete a vaniliei, a miresmei florilor de pomi fructiferi și onctuozității care persistă într-un gust înnobilat de migdale. Veselia culorii și a gustului este întrecută doar de plăcerea de a-l avea la mese usoare, cu preparate culinare de pui, pește și fructe de mare.



Categorie calitate: DOC-Sâmburești
Tipul vinului: sec

An: 2022
Alc: 13%





DOMENIILE
SÂMBUREȘTI

Domeniile Sâmburești

Roze

Vinul Roze de Sâmburești are “plăcerea deja în culoare”. Gustul viu - un amestec de cireșe de mai, fragi și coacăze - cucerește repede pe oricine. Un vin frumos, născut din Cabernet Sauvignon și Merlot, care șade bine la întâlniri romantice, care nu se sfiește la mese elegante și e ideal la chefuri cu veselie. Însoțește perfect preparate picante tradiționale, fructe de mare, brânzeturi maturate și alte mâncăruri ușoare. Se servește rece, să se înfioare paharul!



Categorie calitate: DOC-Sâmburești
Tipul vinului: sec

An: 2022
Alc: 13.5%





DOMENIILE
SÂMBUREȘTI

Domeniile Sâmburești

Cabernet Sauvignon

În România, Cabernet Sauvignon a fost dintotdeauna sinonim cu Sâmburești. Un vin bărbătesc, cu echilibru și astringență bine temperată, exact ceea ce se dorește de la un vin roșu destinat să susțină mâncăruri tradiționale sau din vânat. Tonurile de cireșe negre și de zmeură, se aşază bine peste taninurile nepotolite. Un vin structurat cu un deosebit potențial de învechire, se asociază perfect cu preparate culinare din cărnuri roșii.

Categorie calitate: DOC-Sâmburești
Tipul vinului: sec

An: 2021
Alc: 14%





DOMENIILE
SÂMBUREȘTI

Domeniile Sâmburești

Fetească Neagră

Feteasca Neagră e un vin cu o tipicitate specifică soiului, sesizabilă prin corpulența și aromele sale complexe și cu o intensitate cromatică greu de egalat. Gustul animat de tanini, fără a fi agresiv, prune uscate și coacăze negre este întregit de culoarea sa intensă cu reflexe violacee și anunță un vin cu personalitate și cu potențial de înveciire care se va rotunji și căruia i se vor accentua notele de fruct copt. Vinul perfect pentru mâncărurile tradiționale românești cu carne de porc.



Categorie calitate: DOC-Sâmburești
Tipul vinului: sec

An: 2021
Alc: 14.5%





DOMENIILE
SÂMBUREȘTI

Domeniile Sâmburești

Rouge de Roumanie

Domeniile Sâmburești aduc laolaltă un cupaj de vinuri bune pentru a vă oferi unul și mai bun, hotărât să vă îmbie cu un mix sănătos din soiuri mari: Cabernet Sauvignon și Merlot. Unul aduce robustețe și intensitate, celălalt eleganță și parfumuri subtile, catifelate. Vinul Rouge de Roumanie este direct, lăsând curgerea timpului să fie însemnată cu trimiteri olfactive și de gust desăvârșite, un vin care reușește să-și afirme proveniența deosebită și să dăruiască bogăția unei vițe nobile. Mesele cu bucate românești sunt provocarea perfectă pentru acest vin - căci le va transforma în adevărate ospețe regale.



Categorie calitate: DOC-Sâmburești

Tipul vinului: sec

Alc: 13.5%





DOMENIILE
SÂMBUREȘTI

Domeniile Sâmburești

Pinot Noir

Pinot Noir-ul de Sâmburești este surprinzător prin versatilitate, dar elegant prin naturalețea sa presărată cu arome de cireșe pietroase și coacăze roșii. Acest vin este excelent echilibrat între tușele de fruct și cele de lemn dulce, cu o notă finală de coriandru. Plăcut, suav și curgător, fără să fie subțire, prezintă o tipicitate aparte perfect integrată în complexitatea sa, iar dovada stă în culoarea sa diafană, îmbietoare. Flexibilitatea sa îl face potrivit oricărui fel de mâncare, dar mai ales preparatelor din rață și ciuperci.

 Categorie calitate: DOC-Sâmburești
Tipul vinului: sec

An: 2020
Alc: 14%



Sauvignon Blanc

Galben paicuîndrăznețe atingeri verzui, Sauvignon Blanc te întâmpină cu un buchet proaspăt de citrice. Parfum de livadă înflorită, aromă suavă de floare de viață de vie cu accente de flori de soc odată cu trecerea timpului. Gustul fructuos, bine echilibrat, se bucură de prospetime și relevă arome de cireșe galbene, gutui coapte și arome mediteraneene, cu o aciditate bine integrată.

Acest vin se poate asocia cu carne de pui, cu pește sau fructe de mare, iar dintre lactate, cu cele mai sărate și mai acre (brânza de capră, de exemplu).



Categorie calitate: IG-Dealurile Munteniei
Tipul vinului: demisec

An: 2022
Alc: 12%



ALAI

ALAI

Rosé

Cupajul Cabernet Sauvignon și Merlot din struguri de Sâmburești este vinificat într-un roze lejer și proaspăt cu un buchet fructuos, persistent și bine structurat. Gustul demisec revigorant, cu o aciditate echilibrată, prezintă în postgust note catifelate de frăguțe și vișine coapte.

Acest vin ușor de asociat oricărui fel de mâncare, însوtește cu succes preparate variate precum carne la cuptor, fripturile succulente, plăcintele cu carne sau brânzeturile, fructe de mare, parmejano și alte mâncăruri ușoare.

 Categorie calitate: IG-Dealurile Munteniei
Tipul vinului: demisec

An: 2022
Alc: 13.5%





ALAI

ALAI

Chardonnay

Cu o culoare galben-verzui intensă, acest vin a adoptat un stil de Chardonnay înviorător și corpolent.

La nivel olfactiv, întâlnim aromă tandră și discretă de vanilie, aromă proaspătă de livadă înflorită înnobilită cu parfum de migdale și unt proaspăt. Gustul este catifelat, amplu și armonios, iar textura onctuoasă generoasă, cu aciditate echilibrată pentru a-i conferi structură.

Acest soi de vin devine însoțitorul perfect pentru preparate din carne albă, pește, fructe de mare, brânzeturi onctuoase și sosuri ușoare.



Categorie calitate: IG-Dealurile Munteniei
Tipul vinului: demisec

An: 2022
Alc: 12%





Sâmburel de Olt

Chardonnay

Tulburător prin aromele subtile de fructe și vanilie, curtenitor ca un crai, dar delicat și tandru prin purtare, Chardonnay de Sâmburești este inconfundabil. Un vin onctuos ca și mierea a cărei culoare o împrumută, ce persistă în amintirea gustului vreme îndelungată. Se consumă de preferință răcit între 9 și 12 grade ca să își etaleze perfect aromele.

 Categorie calitate: IG-Dealurile Munteniei
Tipul vinului: demisec

Alc: 13%

VALVIS
HOLDING





Sâmburel de Olt

Sauvignon Blanc

Sauvignon-ul Blanc de Sâmburel de Olt, născut din viile podgoriei Sâmburești, are un caracter prietenos cu parfum de livadă înflorită, cu gust de gutui și de cireșe albe bine coapte. Acest vin cu un gust tradițional românesc este o companie reușită atât pentru feluri principale de carne albă, cât și pentru deserturi autentice precum plăcinta cu dovleac și rulada cu nucă.

 Categorie calitate: IG-Dealurile Munteniei
Tipul vinului: demisec

Alc: 13.5%



Sâmburel de Olt

Roze

Un vin cu o tipicitate specifică soiului, sesizabilă prin corpolență și aromele sale complexe și cu o intensitate cromatică greu de egalat. Gustul animat de tanini, fără a fi agresiv, prune uscate și coacăze negre este întregit de culoarea sa intensă cu reflexe violacee și anunță un vin cu personalitate și cu potențial de înveciire care se va rotunji și căruia î se vor accentua notele de fruct copt. Condimente exotice, cuișoare, piper.



Categorie calitate: IG-Dealurile Munteniei
Tipul vinului: demisec

Alc: 13.5%

Cabernet Sauvignon

Bărbătesc și autoritar, Cabernet Sauvignon se naște din istoria bogată a Podgoriilor Sâmburești și se contopește cu ea. Războinic ca un cavaler negru, cucerește și pune stăpânire pe toate simțurile prin arome intense de cireșe negre și de zmeură proaspătă. Sălbatic, dar totuși pretențios, acest vin e alegerea incontestabilă pentru mesele tradiționale românești.



Categorie calitate: IG-Dealurile Munteniei
Tipul vinului: sec

Alc: 13.5%



A black bottle of Sâmburel de Olt Cabernet Sauvignon wine is centered in the frame. The label on the bottle is white with gold accents and features the brand name 'SÂMBUREL DE OLT' at the top, followed by a circular crest, and the varietal 'CABERNET SAUVIGNON' at the bottom. The background is a light-colored surface covered with a dense, flowing script of handwritten text in red ink, which is partially visible and appears to be in a Romance language like Spanish or French.