



DOMENIUL COROANEI

SEGARCEA

RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

MILEZIM 2017

- **ARGINT** - China Wine Awards, Hong Kong, 2019
- **BRONZ** - Los Angeles International Wine & Spirits Competition, 2019

MILEZIM 2016

- **AUR** - China Wine Awards, Hong Kong, 2018

MILEZIM 2013

- **AUR** – Selections Mondial des Vins, Canada , 2017
- **AUR** - China Wine Awards, Hong Kong, 2017
- **ARGINT** – Concours Mondial de Bruxelles, 2017
- **MENTIUNE** - Decanter World Wine Awards, Marea Britanie, 2017
- **ARGINT** - Sakura Japan's Women Wine Awards, Tokyo, 2018
- **ARGINT** - Sakura Japan's Women Wine Awards, Tokyo, 2017

MILEZIM 2009

- **89 puncte Parker**, Wine Advocate nr.205/febr. 2013
- **AUR** - China Wine Awards, Hong Kong, 2013
- **ARGINT** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2013
- **ARGINT** - Best in Glass Wine Challenge, SUA, 2013
- **ARGINT** - Vinalies Internationales, Franța, 2012
- **ARGINT** - China Wine Awards, China, 2012
- **ARGINT** - Los Angeles International Wine & Spirits Competition, 2012
- **BRONZ** - San Francisco International Wine Competition, 2012
- **BRONZ** - International Wine Challenge, Marea Britanie, 2013
- **MENTIUNE** - Decanter World Wine Awards, Marea Britanie, 2013
- **MENTIUNE** - International Wine Challenge, Marea Britanie, 2012

Minima Moralia

RESPECT

Tipul vinului: Cupaj Roșu, sec

Varietate: Cabernet Sauvignon și Marselan

Anul de recoltă: 2017

Alcool : 14 % vol.

Organizarea plantației: Domeniul dispune de 41,8 hectare de Cabernet Sauvignon și 10 hectare de Marselan, plantate cu o densitate de 5.000 de plante la hectar. Dispunerea plantelor este de la nord la sud, pe un sol format dintr-un amestec de argilă și pietriș, situat peste un strat calcaros. Modul de tăiere este Guyot simplu. Pentru aceasta gama, s-au ales parcelele cu o producție între 5 și 6 tone/ha.

Metoda de vinificație: Strugurii s-au cules mecanizat, s-a făcut o macerare-fermentare tradițională în vinificatoare cu piston, urmată de o maturare de 12-18 luni la butoaie de stejar francez și american, de primă și a doua trecere.

Note de degustare: Încă de la primul contact, cupajul dezvăluie profunzime și complexitate, pornind de la arome mature de rom și nucă de cocos, dezvoltându-se apoi în nuanțe de fructe de pădure roșii, miez de nucă verde, alune proaspăt prăjite și condiment. Gustul confirmă pe deplin senzațiile deja ghicite cu fructe roșii în prim plan, însă, cu o sumedenie de nuanțe secundare care aduc tuse fine – cacao, condimente, fructe uscate, dulceață de căpșuni și zmeură bine coaptă. Postgustul extrem de lung și de plăcut este dominat de prospețime.

Temperatură recomandată de servire: 16°C - 18°C. Recomandăm deschiderea sticlei cu o jumătate de ora înainte de servire și decantarea vinului. Eventualele depuneri certifică numărul minim de intervenții care se fac asupra vinului.