



DOMENIUL COROANEI

SEGARCEA

RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

MILEZIM 2013

- **AUR** - China Wine Awards, Hong Kong, 2015
- **AUR** - Concours International des Cabernets, Paris , 2015
- **ARGINT** –Concours Mondial de Bruxelles, Belgia, 2017
- **BRONZ** -Los Angeles International Wine Competition, 2016

MILEZIM 2011

- **AUR** – Vinalies Internationales, Paris 2015
- **AUR** - Concours International des Cabernets, Paris 2015
- **AUR** - Selections Mondiales des Vins, Canada 2015
- **ARGINT** - Los Angeles International Wine Competition, 2015
- **ARGINT** – Vinalies Internationales du Vin, Paris, 2014
- **ARGINT** - Selections Mondiales des Vins, Canada, 2014
- **ARGINT** – Concours Mondial de Bruxelles, Belgi, 2014
- **BRONZ**– Challenge International du Vin,Franța, 2014
- **MENTIUNE** - International Wine Challenge, Marea Britanie, 2014

MILEZIM 2009

- **AUR** - Selections Mondiales des Vins, Canada, 2013
- **ARGINT** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2013
- **BRONZ** - Los Angeles International Wine Competition, 2013

MILEZIM 2008

- **AUR** - Selections Mondiales des Vin de Canada, 2010
- **BRONZ** - Decanter World Wine Awards, Marea Britanie, 2011
- **BRONZ** - International Wine and Spirits Competition, Marea Britanie, 2011
- **MENTIUNE** - International Wine Challenge, Marea Britanie, 2011

Gama Prestige — Blue Train

CABERNET SAUVIGNON

Tipul vinului: Roșu, sec

Varietate: Cabernet Sauvignon

Anul de recoltă: 2017

Alcool: 14 % vol.

Organizarea plantației: Domeniul dispune de 41,8 hectare cu Cabernet Sauvignon, plantate cu o densitate de 5.000 plante la hectar. Modul de tăiere este Guyot simplu. Pentru această gamă se aleg parcele cu o producție de 6 tone/ha.

Metoda de vinificație: Strugurii, culeși mecanizat, au fost zdrobiti și apoi ținuți la macerare – fermentare în vinificatoare cu piston timp de opt săptămâni. Macerarea– fermentarea în cisternele cu piston contribuie în mod essential la extragerea de taninuri, antociani și la obținerea unei culori profunde. Vinul s-a maturat în butoaie de stejar francez și american, de prima și a doua trecere, pe o perioadă variabilă, între 8 și 18 luni, în funcție de tipul butoiului.

Note de degustare: Vinul grupează un spectru extrem de larg de arome, datorită macerării îndelungate, de aproape opt săptămâni, și a maturării de 8 - 18 luni în butoaie de stejar. Aromele variază de la gemuri, la fructe proaspete și vanilie, dimensiunea olfactivă fiind confirmată gustativ. Taninurile bine integrate sunt completate de un postgust lung și amplu.

Temperatura recomandată de servire: 16°C - 18°C. Este necesară deschiderea sticlei cu o jumătate de oră înainte de servire și ca vinul să fie decantat. Eventualele depuneri certifică numărul minim de intervenții care se fac asupra vinului.