



# DOMENIUL COROANEI

## SEGARCEA

### RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

#### MILEZIM 2017

- **DIAMANT** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2020
- **AUR** - Sakura Japan's Women Wine Awards, Tokyo, 2020

#### MILEZIM 2016

- **AUR** - China Wine Awards, Hong Kong, 2018
- **ARGINT** - Los Angeles International Wine and Spirits Competition, 2019
- **BRONZ** - Los Angeles International Wine and Spirits Competition, 2018

#### MILEZIM 2013

- **AUR** - Challenge International du Vin, Franta, 2017
- **AUR** - Sakura Japan's Women Wine Awards, Tokyo, 2018
- **ARGINT** - China Wine Awards, Hong Kong, 2017
- **ARGINT** - Decanter World Wine Awards- UK, 2017
- **ARGINT** - Concours International Des Cabernets - Paris, 2017
- **ARGINT** - Vinalies Internationales, Paris, 2018

#### MILEZIM 2008

- **88 puncte Parker**, Wine Advocate nr.205/febr. 2013
- **AUR** - Sakura Japan's Women Wine Awards, Tokyo, 2015
- **AUR** - Concours Mondial de Bruxelles, Slovacia, 2013
- **ARGINT** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2015
- **ARGINT** - Concours International des Cabernets, Franța, 2014
- **ARGINT** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2013
- **ARGINT** - Best in Glass Wine Challenge, SUA, 2013
- **ARGINT** - Cittadelles du Vin, Franța, 2012
- **ARGINT** - San Francisco International Wine Competition, 2012
- **BRONZ** - Decanter World Wine Awards Marea Britanie, 2014
- **BRONZ** - Los Angeles International Wine and Spirits Competition, 2012
- **MENTIUNE** - International Wine Challenge, Marea Britanie, 2015

## Minima Moralia

### RECUNOSTINTA

**Tipul vinului:** Rosu, sec

**Varietate:** Cabernet Sauvignon

**Anul de recoltă:** 2017

**Alcool:** 14,3 % vol.

**Organizarea plantației:** Domeniul dispune de 41,8 ha de Cabernet Sauvignon, plantate cu o densitate de 5.000 plante la hectar. Dispunerea plantelor este de la nord la sud, pe un sol format dintr-un amestec de argila si pietris, situat peste un strat calcaros. Modul de taiere este Guyot simplu. S-au realizat tăieri în verde pentru reducerea producției la 5-6 tone/ha.

**Metoda de vinificație:** Strugurii s-au cules mecanizat, s-a facut o macerare-fermentare traditionala in vinificatoare cu piston, urmata de o maturare de 12 luni la butoaie noi de stejar francez.

**Note de degustare:** La prima impresie, pare un Cabernet extrem de dur: atac puternic, cernelos, plin de note sumbre, pamantoase, de brusturi. Aromele se deschid insa rapid catre toate nuantele de fructe de padure negre si rosii – crude, in dulceata sau in gemuri. Finalul gustului este dominat de dulceturi si gemuri – zmeura, capsuni, coacaze, cirese amare – si magiun de prune, cu un pic de iod si nuante de fructe de padure supracoapte. Postgust extrem de lung si nuanțat.

**Temperatură recomandată de servire:** 16°C - 18°C. Recomandam deschiderea sticlei cu o jumătate de ora înainte de servire si decantarea vinului. Eventualele depuneri certifica numarul minim de interventii care se fac asupra vinului.