



DOMENIUL COROANEI

SEGARCEA

RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

MILEZIM 2017

BRONZ - China Wine Awards, Hong Kong , 2018

MILEZIM 2016

- **AUR** - Sakura Japan's Women Wine Awards, Tokyo, 2018

MILEZIM 2014

- **89 puncte Parker**, Wine Advocate nr. 219/iunie 2015

- **AUR** - China Wine Awards, Hong Kong ,2015

- **ARGINT** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, de 2016

- **ARGINT** - Sakura Japan's Women Wine Awards, Tokyo, 2016

MILEZIM 2011

- **89 puncte Parker**, Wine Advocate nr.205/febr. 2013

- **AUR** - Mondial du Rose, Cannes, 2013

- **AUR** - Best in Glass Wine Challenge, SUA ,2013

- **ARGINT** - International Gastronomic Wines, Franta, Paris, 2020

- **ARGINT** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2013

- **ARGINT** - Los Angeles International Wine Competition Awards, 2013

- **ARGINT** - China Wine Awards, Hong Kong ,2012

Minima Moralia

SPERANȚĂ

Tipul vinului: Cupaj Roze, sec

Varietate: Pinot Noir , Pinot Gris, Cabernet Sauvignon

Anul de recoltă: 2018

Alcool: 13% vol.

Organizarea plantației: Domeniul dispune de 23 hectare de Pinot Noir, 13 ha Pinot Gris și 41,8 hectare de Cabernet Sauvignon, plantate cu o densitate cuprinsă între 5.000 și 5.600 de plante la hectar. Disponerea plantelor este de la nord la sud, pe un sol format dintr-un amestec de argilă și pietriș, și situat peste un strat calcaros. Modul de tăiere este Guyot simplu. Pentru aceasta gama se aleg parcelele cu o producție de 8 tone/ha.

Metoda de vinificație: Strugurii s-au cules mecanizat. S-a folosit macerare peliculară de scurtă durată (4 – 6 ore) pentru Pinot Noir și Cabernet Sauvignon și de lungă durată (12 ore) pentru Pinot Gris. Pentru Pinot Noir și Pinot Gris, maturarea s-a făcut la cisterne de inox, pe drojdii fine, iar pentru Cabernet Sauvignon s-a ales o maturare scurtă, de 4 luni, la butoaie noi de stejar francez.

Note de degustare: Un debut marcat de senzația de fructe albe - cireșe albe, prune albe, boabe de strugure alb. După aerisire, încep să se facă simțite și aromele de fructe roșii, dublate de senzații de miere, polen și fructe exotice. Gustativ, porneste din arome fine de trandafiri și cireșe, pentru a evolua spre fructul pasiunii, rodie și senzații carnoase. Taninurile fine, perfect integrate, se regăsesc în corpolența peste medie a vinului, ca factor de echilibru pentru o aciditate ridicată, care transformă acest roze într-o delicatesă rezervată unor experiențe *gourmet*.

Temperatură recomandată de servire: 11°C - 13°C. Eventualele depuneri certifica numărul minim de intervenții care se fac asupra vinului.