



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 % 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 și pietris, situat peste un strat calcaros. Modul de taieră 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 făcut o macerare-fermentare tradițională în vinificatoare cu piston, urmată 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, pamantose, de brusturi. Aromele se deschid însă rapid către toate nuanțele de fructe de pădure negre și roșii – crude, în dulceața sau în gemuri. Finalul gustului este dominat de dulceturi și gemuri – zmeura, capsuni, coacăze, cirese amare – și magiun de prune, cu un pic de iod și nuanțe de fructe de pădure supracoapte. Postgust extrem de lung și nuanțat.

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