



# DOMENIUL COROANEI

## SEGARCEA

### RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

#### MILEZIM 2015

- **ARGINT** - Mondial du Rose- Cannes, 2017

#### MILEZIM 2014

- **ARGINT** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2015  
- **ARGINT** - Concours Mondial de Bruxelles, Italia, 2015

#### MILEZIM 2013

- **ARGINT** - Mondial du Rose, Franța, 2014

#### MILEZIM 2012

- **ARGINT** - Challenge International du Vin, Franța, 2014

#### MILEZIM 2011

- **ARGINT** - Mondial du Rose, Franța, 2012  
- **BRONZ** - Los Angeles International Wine & Spirits Competition, 2012

## Gama ROZE

**Tipul vinului:** Cupaj Roze, sec

**Varietate:** Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot gris, Fetească Neagră.

**Anul de recoltă:** 2019

**Alcool:** 13 % vol.

**Organizarea plantației:** Domeniul dispune de 8 soiuri roșii ce reprezintă 60% din suprafața totală. Modul de tăiere este Guyot simplu. Pentru elaborarea vinului roze se aleg parcele cu o producție de 8 – 10 tone/ha.

**Metoda de vinificație:** Strugurii s-au cules mecanizat și s-au ținut la macerare, pentru extragerea culorii, timp de 4 – 6 ore. A urmat presarea, limpezirea mustului obținut la rece și apoi fermentarea lentă, în cisterne de inox, timp de aproximativ o lună, la temperaturi de 15-18 °C. Vinul obținut s-a maturat pe drojdii fine.

**Note de degustare:** Pentru iubitorii de vin roșu, care se văd siliți în zilele fierbinți să stea departe de băutura lor favorită, acest roze se constituie într-o alternativă excelentă. Deși este făcut pentru a fi servit rece, el păstrează, datorită soiurilor, caracteristici predominante de vin roșu tânăr - arome intense de fructe roșii de pădure, dulceturi și zmeură.

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