



DOMENIUL COROANEI

SEGARCEA

RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

MILEZIM 2017

- **NOVA DE DIAMANT, 91 PUNCTE**- Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2022

MILEZIM 2013

- **AUR** - Vinalies Internationales, Paris, 2019
- **AUR** – Sakura “Japan Women’s Wine Awards”, Japonia, 2020

MILEZIM 2011

- **87 puncte Parker**, Wine Advocate nr. 219/iunie 2015
- **AUR** - Sakura – Tokyo, 2017
- **AUR** - Vinalies Internationales, Paris, 2015
- **ARGINT** - Challenge International du Vin, Bordeaux, 2015
- **ARGINT** - China Wine Awards, Hong Kong, 2016
- **ARGINT** – Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2018
- **BRONZ** - Los Angeles international Wine Competition, 2015
- **BRONZ** - China Wine Awards, Hong Kong, 2014

Gama Vardo

PUTEREA VOINȚEI

Tipul vinului: Cupaj Roșu, sec

Varietate: Cabernet Franc și Marselan

Anul de recoltă: 2017

Alcool: 14% vol.

Organizarea plantației: Domeniul dispune de 7 hectare cu Cabernet Franc, plantate la o densitate de 6.250 plante la hectar și 10 hectare cu Marselan, plantate la 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, sunt zdrobiti și apoi ținuți la macerare – fermentare tradițională în vinificatoare cu piston timp de două săptămâni, urmată de maturare în butoaie de stejar francez și american, de prima și a doua trecere, pe o perioadă variabilă, între 8 și 12 luni, în funcție de tipul butoiului.

Note de degustare: Un cupaj inedit, din două soiuri franceze, provenite din Bordeaux și, respectiv, Languedoc, aproape inexistente în România. Rezultatul este un vin proaspăt, viguros, predominant masculin, cu un discurs lung, în care soiuri ce definesc regiuni istorice diferite colaborează, alternând în dominarea spectrului aromatic. Dens și etajat, intens și viu, cu o gliceritate ce naște senzații dulci, acest vin are un discurs complex, atât olfactiv, cât și în gust, cu atât mai elocvent cu cât vinul este mai bine oxigenat. Se recomandă, în consecință, decantarea timp de 30 de minute, pentru a vă putea bucura de întreaga sa expresie.

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.