



# DOMENIUL COROANEI

## SEGARCEA

### RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

#### MILEZIM 2019

**DUBLU AUR** - China Wine&Spirits Awards, Hong Kong, 2022

#### MILEZIM 2013

**DIAMANT** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2021

#### MILEZIM 2011

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

**DIAMANT** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2017

**DIAMANT** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2015

**DUBLU AUR** - China Wine&Spirits Awards, Hong Kong, 2014

**AUR** - Selections Mondiales des Vins, Canada, 2015

**ARGINT** - Vinalies Internationales, Paris, 2015

**ARGINT** - China Wine&Spirits Awards, Hong Kong, 2017

**BRONZ** - Los Angeles international Wine Competition, 2015

## Gama Vardo

### PICĂTURA VIEȚII

**Tipul vinului:** Roșu, sec

**Varietate:** Touriga Nacional

**Anul de recoltă:** 2019

**Alcool:** 13,5% vol.

**Organizarea plantației:** Domeniul dispune de 10,4 hectare cu Touriga Nacional, plantate la o densitate de 6.000 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, au fost zdrobiți și apoi ținuți la macerare – fermentare în vinificatoare cu piston, timp de aproape două săptămâni. Vinul s-a maturat 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:** Dintre cele peste 200 de soiuri tradiționale ale Portugaliei, Touriga Nacional este considerat strugurele port-drapel, în primul rând datorită capacității sale de a produce vinuri de înaltă calitate, de la complicatele și asprele vinuri din Douro la delicioasele vinuri de Porto. Avid de soare, și-a găsit cu ușurință o a doua casă în Segarcea, unde cele 1440 de ore de insolație din timpul verii îi asigură toate condițiile pentru a produce un vin călduros, generos, complex, cu grupe și etaje de arome care se succed amețitor. Intens, cu taninuri consistente, o structură puternică, în care îmbină armonios notele de lemn și cele de fruct.

**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.