



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: 2021

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, dulceați și zmeură.

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