



DOMENIUL COROANEI

SEGARCEA

RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

MILEZIM 2011

87 puncte Parker, Wine Advocate nr. 219/iunie 2015

AUR - Selections Mondiales des Vins, Canada, 2015

ARGINT - China Wine and Spirits Awards, Hong Kong, 2015

BRONZ - Los Angeles International Wine Competition, 2015

SIMFONIE

Tipul vinului: Cupaj Roșu, sec

Varietate: Fetească Neagră, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Marselan și Touriga Nacional.

Anul de recoltă: 2020

Alcool : 14% vol.

Descriere: Simfonie este un magnum (1,5 litri) care ascunde cel mai complicat cupaj creat până acum în România.

Organizarea plantației: Domeniul dispune de 23 de hectare plantate cu Pinot Noir, 24,7 ha cu Merlot, 41,8 ha cu Cabernet Sauvignon, 12,9 ha cu Fetească neagră, 10,4 ha cu Touriga Nacional, 7 ha cu Cabernet Franc, 8,4 ha cu Syrah și 10 ha cu Marselan. Modul de tăiere este Guyot simplu.

Metoda de vinificați: Syrah-ul este singurul soi pentru care s-a folosit macerare carbonică, cu struguri întregi, nedesciorchinați. Pentru celelalte soiuri a fost aleasă o macerare-fermentare clasică, în cisterne de inox cu temperatură controlată. Maturarea vinurilor s-a făcut separat pentru fiecare soi în parte. Marselanul, Cabernet Sauvignonul și Merlot au fost maturate în butoaie de stejar francez, pentru perioade între 6 și 12 luni. Celelalte soiuri sunt nebaricate.

Note de degustare: Filosofia cupajelor pe care o aplică orice oenolog respectabil spune că rezultatul final al unui proces de asamblare a vinurilor trebuie să fie mai bun decât fiecare vin luat în parte. Deși este, de departe, cel mai complicat asamblaj de soiuri roșii din România, Simfonie nu este un vin dificil, obositor sau care monopolizează atenția. Dimpotrivă, cele opt soiuri care se întâlnesc în această sticlă – Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Syrah, Touriga Nacional, Cabernet Franc și Marselan – s-au înfrățit până în punctul în care au creat o structură unitară, un vin elegant, dar vesel, perfect potrivit pentru întâlnirile între prieteni. Plin de prospețime, jucăuș, cu un centru aromatic dominat de fructe roșii și fructe de pădure, dublat de un spectru de arome secundare de condimente și din spectrul vegetal, este un vin mai tânăr decât vârsta pe care o arată, iar ambalajul, de 1,5 litri, ne asigură că această exuberanță va fi păstrată pentru încă multă vreme.

Temperatura recomandată de servire: 14°C - 17°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.