



DOMENIUL COROANEI

SEGARCEA

RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

MILEZIM 2020

DUBLU AUR - China Wine Awards, Hong Kong, 2023

MILEZIM 2018

AUR - Concours International des Cabernets 2022, Paris

MILEZIM 2013

AUR - China Wine Awards, Hong Kong, 2015

AUR - Concours International des Cabernets, Paris, 2015

ARGINT - Concours Mondial de Bruxelles, Belgia, 2017

BRONZ - Los Angeles International Wine Competition, 2016

MILEZIM 2011

AUR - Vinalies Internationales, Paris 2015

AUR - Concours International des Cabernets, Paris 2015

AUR - Selections Mondiales des Vins, Canada 2015

ARGINT - Los Angeles International Wine Competition, 2015

ARGINT - Vinalies Internationales du Vin, Paris, 2014

ARGINT - Selections Mondiales des Vins, Canada, 2014

ARGINT - Concours Mondial de Bruxelles, Belgia, 2014

BRONZ - Challenge International du Vin, Franța, 2014

MENTIUNE - International Wine Challenge, Marea Britanie, 2014

MILEZIM 2009

AUR - Selections Mondiales des Vins, Canada, 2013

ARGINT - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2013

BRONZ - Los Angeles International Wine Competition, 2013

MILEZIM 2008

AUR - Selections Mondiales des Vin de Canada, 2010

BRONZ - Decanter World Wine Awards, Marea Britanie, 2011

BRONZ - International Wine and Spirits Competition, Marea Britanie, 2011

MENTIUNE - International Wine Challenge, Marea Britanie, 2011

Gama Prestige — Blue Train

CABERNET SAUVIGNON

Tipul vinului: Roșu, sec

Varietate: Cabernet Sauvignon

Anul de recoltă: 2019

Alcool: 14% vol.

Organizarea plantației: Domeniul dispune de 41,8 hectare cu Cabernet Sauvignon, plantate cu 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, au fost zdrobiți și apoi ținuți la macerare – fermentare în vinificatoare cu piston timp de opt săptămâni. Macerarea – fermentarea în cisternele cu piston contribuie în mod esențial la extragerea de taninuri, antociani și la obținerea unei culori profunde. Vinul s-a maturat în butoaie de stejar francez și american, de prima și a doua trecere, pe o perioadă variabilă, între 8 și 18 luni, în funcție de tipul butoiului.

Note de degustare: Vinul grupează un spectru extrem de larg de arome, datorită macerării îndelungate, de aproape opt săptămâni, și a maturării de 8 - 18 luni în butoaie de stejar. Aromele variază de la gemuri, la fructe proaspete și vanilie, dimensiunea olfactivă fiind confirmată gustativ. Taninurile bine integrate sunt completate de un postgust lung și amplu.

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.