



DOMENIUL COROANEI

SEGARCEA

RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

MILEZIM 2020

AUR - China Wine Awards, Hong Kong, 2023

MILEZIM 2019

ARGINT - Sakura Japan's Women Wine Awards, Tokyo, 2022

MILEZIM 2017

DIAMANT - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2020

AUR - Sakura Japan's Women Wine Awards, Tokyo, 2020

MILEZIM 2016

AUR - China Wine Awards, Hong Kong, 2018

ARGINT - Los Angeles International Wine and Spirits Competition, 2019

BRONZ - Los Angeles International Wine and Spirits Competition, 2018

MILEZIM 2013

AUR - Challenge International du Vin, Franta, 2017

AUR - Sakura Japan's Women Wine Awards, Tokyo, 2018

ARGINT - China Wine Awards, Hong Kong, 2017

ARGINT - Decanter World Wine Awards- UK, 2017

ARGINT - Concours International Des Cabernets - Paris, 2017

ARGINT - Vinalies Internationales, Paris, 2018

MILEZIM 2008

88 puncte Parker, Wine Advocate nr.205/febr. 2013

AUR - Sakura Japan's Women Wine Awards, Tokyo, 2015

AUR - Concours Mondial de Bruxelles, Slovacia, 2013

ARGINT - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2015

ARGINT - Concours International des Cabernets, Franța, 2014

ARGINT - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2013

ARGINT - Best in Glass Wine Challenge, SUA, 2013

ARGINT - Cittadelles du Vin, Franța, 2012

ARGINT - San Francisco International Wine Competition, 2012

BRONZ - Decanter World Wine Awards Marea Britanie, 2014

BRONZ - Los Angeles International Wine and Spirits Competition, 2012

MENTIUNE - International Wine Challenge, Marea Britanie, 2015

Minima Moralia

RECUNOȘTIȚĂ

Tipul vinului: Roșu, sec

Varietate: Cabernet Sauvignon

Anul de recoltă: 2019

Alcool: 14,3 % vol.

Organizarea plantației: Domeniul dispune de 41,8 ha de Cabernet Sauvignon, plantate cu o densitate de 5.000 plante la hectar. Disponerea plantelor este de la nord la sud, pe un sol format dintr-un amestec de argilă și pietriș, situat peste un strat calcaros. Modul de tăiere este Guyot simplu. S-au realizat tăieri în verde pentru reducerea producției la 5-6 tone/ha.

Metoda de vinificație: Strugurii s-au cules mecanizat, s-a făcut o macerare-fermentare tradițională în vinificatoare cu piston, urmată de o maturare de 12 luni la butoaie noi de stejar francez.

Note de degustare: La prima impresie, pare un Cabernet extrem de dur: atac puternic, cernelos, plin de note sumbre, pământoase, de brusturi. Aromele se deschid însă rapid către toate nuanțele de fructe de pădure negre și rosii – crude, în dulceață sau în gemuri. Finalul gustului este dominat de dulcetuți și gemuri – zmeură, căpșuni, coacaze, cireșe amare – și magiun de prune, cu un pic de iod și nuanțe de fructe de pădure supracoapte. Postgust extrem de lung și nuanțat.

Temperatură recomandată de servire: 16°C - 18°C. Recomandăm deschiderea sticlei cu o jumătate de oră înainte de servire și decantarea vinului. Eventualele depuneri certifică numărul minim de intervenții care se fac asupra vinului.