



DOMENIUL COROANEI

SEGARCEA

RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

MILEZIM 2019

- **DUBLU AUR** - China Wine&Spirits Awards, 2022
- **AUR** - Sakura Japan's Women Wine Awards, Tokyo, 2023

MILEZIM 2016

- **NOVA DE DIAMANT** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2019
- **ARGINT** - China Wine&Spirits Awards, 2019
- **BRONZ** - Los Angeles Wine & Spirits Competition, 2019
- **PREMIUL PENTRU DESIGN ȘI ETICHETE ALE COLECȚIEI**- Los Angeles International Wine Awards, 2019

MILEZIM 2010

- **88 puncte Parker**, Wine Advocate nr.205/febr. 2013
- **ARGINT** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2013
- **ARGINT** - China Wine Awards, 2013
- **ARGINT** - Los Angeles Wine & Spirits Competition, 2012
- **ARGINT** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2012
- **BRONZ** - San Francisco International Wine Competition, 2012
- **MENTIUNE** – International Wine Challenge, Marea Britanie, 2013 și 2014
- **MENTIUNE** - Decanter World Wine Awards, Marea Britanie, 2013

Minima Moralia

DĂRUIRE

Tipul vinului: Cupaj Roșu, sec

Varietate: Cabernet Sauvignon, Marselan și Syrah

Anul de recoltă: 2019

Alcool: 14% vol.

Organizarea plantației: Domeniul dispune de 8,4 hectare de Syrah, 41,8 hectare de Cabernet Sauvignon și 10 hectare de Marselan, plantate cu o densitate de 5.000 de 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 ales parcele cu o producție cuprinsă între 5 și 6 tone/ha.

Metoda de vinificație: Strugurii s-au cules mecanizat. Pentru Cabernet Sauvignon și Marselan s-a folosit o macerare – fermentare clasică, în vinificatoare cu piston. iar pentru Syrah s-a ales macerarea carbonică, cu struguri nedesciorchițați. Maturarea s-a făcut la butoaie de prima și a doua trecere, de stejar francez și american, pentru perioade cuprinse între 6 și 12 luni.

Note de degustare: La prima vedere, este un vin care debutează timid, cu tonuri închise, de smochine uscate și lemn, pământ reavăn și întunecimi de cerneală. Imediat însă, își descoperă rapid și nuanțele de gemuri și fructe proaspete, dublate de un spectru de arome mai puțin sesizabile care contribuie la completarea întregului: tabac, piele fină, piperuri și condiment, un strop de vanilie și o aluzie imperceptibilă la fructe exotice. Gustul pare o confruntare între tinerețe și maturitate, cu taninurile bine dozate și perfect integrate dând greutate și balans în fața unei acidități tinere, care mai reduce un pic din tonurile foarte sobre ale vinului.

Temperatură 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.

