



DOMENIUL COROANEI

SEGARCEA

RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

MILEZIM 2019

- **AUR** – Concours International des Vins de Gastronomie, Paris, 2024,
- **DUBLU AUR** - China Wine&Spirits Awards, Hong Kong, 2022.

MILEZIM 2013

- **DIAMANT** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2021

MILEZIM 2011

- **84 puncte Parker**, Wine Advocate nr. 219/iunie 2015
- **DIAMANT** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2017
- **DIAMANT** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2015
- **DUBLU AUR** - China Wine Awards, Hong Kong, 2014
- **AUR** - Selections Mondiales des Vins, Canada, 2015
- **ARGINT** - Vinalies Internationales, Paris, 2015
- **ARGINT** - China Wine Awards, Hong Kong, 2017
- **BRONZ** - Los Angeles international Wine Competition, 2015

Gama Vardo

PICĂTURA VIEȚII

Tipul vinului: Roșu, sec

Varietate: Touriga Nacional

Anul de recoltă: 2019

Alcool: 13,7% vol.

Organizarea plantației: Domeniul dispune de 10,4 hectare cu Touriga Nacional, plantate la o densitate de 6.000 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 aproape două săptămâni. Vinul s-a maturat în butoaie de stejar francez și american, de prima și a doua trecere, pe o perioadă variabilă, între 8 și 12 luni în funcție de tipul butoiului.

Note de degustare: Dintre cele peste 200 de soiuri tradiționale ale Portugaliei, Touriga Nacional este considerat strugurele port-drapel, în primul rând datorită capacității sale de a produce vinuri de înaltă calitate, de la complicatele și asprele vinuri din Douro la delicioasele vinuri de Porto. Avid de soare, și-a găsit cu ușurință o a doua casă în Segarcea, unde cele 1440 de ore de insolație din timpul verii îi asigură toate condițiile pentru a produce un vin călduros, generos, complex, cu grupe și etaje de arome care se succed amețitor. Intens, cu taninuri consistente, o structură puternică, în care îmbină armonios notele de lemn și cele de fruct.

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.