



## DOMENIUL COROANEI SEGARCEA

### RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

#### MILEZIM 2022

- DIAMANT** – Concours International des Vins de Gastronomie, 2025,
- NOVA DE AUR** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2025
- AUR** - China Wine Awards, Hong Kong, 2023

#### MILEZIM 2021

- **AUR** – Sakura "Japan Women's Wine Awards", Japonia, 2022
- **ARGINT** - Vinalies Internationales, Paris, Franta, 2022
- **ARGINT** - Muscats du Monde, Bordeaux, 2022

#### MILEZIM 2020

- **DIAMANT** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2021
- **AUR** – Concours des Vins Elle a Table, Franta

#### MILEZIM 2019

- **AUR** – Sakura "Japan Women's Wine Awards", Japonia, 2021

#### MILEZIM 2018

- **AUR** – Sakura "Japan Women's Wine Awards", Japonia, 2019

#### MILEZIM 2017

- **DIAMANT** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2018
- **ARGINT** - Muscats du Monde, Bordeaux, 2018
- **ARGINT** - Los Angeles International Wine Competition, 2018

#### MILEZIM 2016

- **DUBLU AUR** - China Wine Awards, Hong Kong, 2019
- **AUR** - China Wine Awards, Hong Kong, 2017

#### MILEZIM 2014

- **AUR** - Vinalies Internationales, Paris, Franta, 2017
- **ARGINT** - Muscats du Monde, Franța, 2016

#### MILEZIM 2013

- **DIAMANT** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2016
- **AUR** - Concours Mondial de Bruxelles, Belgia, 2016
- **AUR** - Selections Mondiales des Vins, Canada, 2016
- **AUR** - Vinalies Internationales, Paris, 2015
- **AUR** - Mondial du Rose, Cannes, 2015
- **AUR** - Mondial du Rose, Cannes, 2014
- **AUR** - Selections Mondiales des Vins, Canada, 2014
- **ARGINT** - Challenge International du vin, Bordeaux, 2016
- **ARGINT** - Mondial du Rose, Cannes, 2016
- **ARGINT** - China Wine Awards, Hong Kong, 2015
- **ARGINT** - Muscats du Monde, Bordeaux, 2015
- **ARGINT** - Challenge International du Vin, Bordeaux, 2015
- **ARGINT** - Los Angeles International Wine Competition, 2015
- **ARGINT** - Los Angeles International Wine Competition, 2014
- **BRONZ** - China Wine Awards, Hong Kong, 2014

#### MILEZIM 2012

- **DIAMANT** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2014
- **DUBLU AUR** - China Wine Awards, Hong Kong, 2013
- **AUR** - Challenge International du Vin, Bordeaux, 2014

#### MILEZIM 2011

- **AUR** - Challenge International du Vin, Bordeaux, 2012
- **ARGINT** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2012
- **ARGINT** - Los Angeles International Wine Competition, 2012
- **ARGINT** - International Wine Challenge, Marea Britanie, 2012
- **ARGINT** - Citadelles du Vin, Franța, 2012
- **ARGINT** - Muscats du Monde, Franța, 2012
- **ARGINT** - Mondial du Rose, Franța, 2012
- **ARGINT** - China Wine Awards, Hong Kong, 2012

#### MILEZIM 2010

- **AUR** - Selections Mondiales des Vin de Canada, 2011
- **ARGINT** - Wine Tasting Competition, SUA, 2011
- **ARGINT** - Femmes et Vins du Monde, Monaco, 2011

## Gama SOIURI RARE

### TĂMÂIOASĂ ROZĂ

**Tipul vinului:** Roze, demidulce.

**Varietate:** Tămâioasă Roză, sinonim cu Muscat Rouge de Frontignan. Face parte din aceeași familie cu Tămâioasa Românească.

**Anul de recoltă:** 2022

**Alcool:** 12,5 % vol.

**Organizarea plantației:** Domeniul dispune de 13,3 ha cu acest soi, dintre care 1,3 ha reprezintă plantația mamă, veche de peste 100 de ani. Din această suprafață s-au prelevat ochi pentru altoire și s-a înființat o plantație nouă, de 12 ha. Modul de tăiere este Guyot simplu.

**Metoda de vinificație:** Strugurii s-au cules manual la un nivel de maturitate de 256 g zahăr/litru și s-au desciorchinat. Bogăția de arome se găsește în pielea boabelor și de aceea, pentru a se extrage, s-a făcut o macerare peliculară, timp de 24 de ore, la o temperatură de 8°C - 10 °C. În urma macerării s-a extras și culoare. A urmat o presare ușoară, iar mustul obținut a fermentat timp de 21 zile, în cisterne de inox cu temperatură controlată, între 15°C - 18 °C. Pentru a rămâne cu rest de zahar nefermentat, s-a oprit fermentarea prin racirea rapidă la 5-7 °C.

**Note de degustare:** Un soi salvat de la extincție, o dată cu relansarea, după 2002, a podgoriei din Segarcea, a reușit să își găsească recunoașterea internațională în doar câțiva ani de existență pe piață. Realizarea este cu atât mai mare cu cât juriul, cu o înclinație evidentă spre vinurile seci, a considerat acest vin demidulce demn de cea mai înaltă distincție. Aromele distinctive - de piersică bine coaptă, caise albe și fructe roșii de pădure - construiesc un buchet delicat, dar puternic. În gust se regasesc aceleasi arome, insa finalul lasa in urma o nota lunga de petale și dulceață de trandafiri.

**Temperatura recomandată de servire:** 8°C - 10°C. Eventualele depuneri certifica numărul minim de intervenții care se fac asupra vinului.