



## RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

### MILEZIM 2021

**Aur** -Sakura Japan Women's Wine Awards 2026

### MILEZIM 2020

**AUR** - Selections Mondiales des Vins, Canada, 2023  
**ARGINT** - China Wine&Spirits Awards, Hong Kong, 2023  
**BRONZ** - Syrah du Monde, Franța 2022

### MILEZIM 2019

**DUBLU AUR** - China Wine&Spirits Awards, Hong Kong, 2022

### MILEZIM 2011

- **86 puncte Parker**, Wine Advocate nr. 219/iunie 2015
- **DUBLU AUR** - China Wine Awards, Hong Kong, 2014
- **AUR** - China Wine Awards, Hong Kong, 2017
- **ARGINT** - Vinalies Internationales, Paris, 2015
- **BRONZ** - Syrah du Monde, Franta 2017
- **BRONZ** - Challenge International du Vin, Bordeaux, 2015

## GAMA VARDO ADIERIA VÂNTULUI

**Tipul vinului:** Roșu, sec

**Varietate:** Syrah

**Anul de recoltă:** 2019

**Alcool:** 14% vol.

**Organizarea plantației:** Domeniul dispune de 8,4 hectare cu Syrah, plantate la o densitate de 5.000 de 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 sunt culeși manual și se face o macerare carbonică, cu struguri nedesciorchinați. Vinul este apoi maturat în butoaie de stejar francez și american de prima și de a doua trecere, pe o perioadă de până la un an.

**Note de degustare:** Un strugure care a sedus întreaga lume prin capacitatea sa de a produce atât vinuri tinere și expresive, cât și vinuri grele, cu putere mare de învechire. În Segarcea, pentru a-i surprinde complexitatea aromatică, am ales pentru Syrah macerarea carbonică, proces în care fermentația începe cu strugurii întregi, nepresați și nedesciorchinați. La o ușoară aerare explodează în zeci de arome, cu senzații dulci, în ciuda faptului că este un vin sec, cu taninurile bine integrate care dau corpului intensitate și rotunjime. Un vin fațetat, cu o expresie clasică de climat meridional, în care aromele evoluează și se transformă permanent.

**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.