



DOMENIUL COROANEI

SEGARCEA

RECUNOAȘTERI INTERNAȚIONALE

Milezim 2010:

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

AUR cu distincția Best Class

- Los Angeles International Wine Competition Packaging and Design Competition, 2013

ARGINT

- Femmes et Vins du Monde, Monaco 2013
- China Wine Awards, 2013
- Los Angeles Wine & Spirits Competition, 2012
- Femmes et Vins du Monde, Monaco 2012

BRONZ

- San Francisco International Wine Competition, 2012

MENTIUNE

- International Wine Challenge, Marea Britanie 2014
- Decanter World Wine Awards, Marea Britanie 2013

Minima Moralia

DĂRUIRE

tipul vinului Roșu, sec

varietate Cupaj de Cabernet Sauvignon, Marselan și Syrah

anul de recoltă 2010

organizarea plantației Domeniul dispune de 8 hectare de Syrah, 46 hectare de Cabernet Sauvignon și 10 hectare de Marselan, plantate cu o densitate de 5.000 de plante la hectar. Dispunerea 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 6 și 8 tone/ha.

metoda de vinificație Strugurii s-au cules manual. 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 nedesciorchinați. 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.

ALCOOL

13 %

ZAHĂR

< 2 g/L

pH

3,58

ACIDITATE

6 g/L

ACID TARTRIC

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 condimente, 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. Eventualele depuneri certifică numărul minim de intervenții care se fac asupra vinului.