

## **Mórus Apricot Aragatsotn** **Մորս Աбрикос Арагацո՛տն**

**Регион:** Армения, г. Ереван

**Производитель:** Миджнаберд Алко

**Тип напитка:** плодовой дистиллят

**Крепость:** 45% об.

**Сырье:** тщательно отобранный, спелый и сочный абрикос, растущий в высокогорных районах Армении

**Цвет:** прозрачный

**Аромат:** интенсивный, с выразительными нотами абрикоса и сушеных трав

**Вкус:** насыщенный, согревающий, с длительным послевкусием, с оттенками спелого абрикоса и абрикосового джема

**Температура подачи:** 8 – 10 °C

**Рекомендации по употреблению:** в качестве аперитива, в чистом виде или в составе коктейлей, а также прекрасно подойдет к блюдам армянской кухни, к горячим мясным блюдам, к стейку на углях.



## **Mórus Mulberry Tavush** **Մորս Կտ Կաւո՛ւշ**

**Регион:** Армения, г. Ереван

**Производитель:** Миджнаберд Алко

**Тип напитка:** ягодный дистиллят

**Крепость:** 50% об.

**Сырье:** тщательно отобранные ягоды тутовника, растущие в высокогорных районах Армении

**Цвет:** прозрачный

**Аромат:** утонченный, с оттенками тутовника и свежескошенной травы

**Вкус:** деликатный, с оттенками белых ягод тутовника, с хорошим балансом спиртуозности

**Температура подачи:** 8 – 10 °C

**Рекомендации по употреблению:** в составе коктейля или со льдом в качестве аперитива, а также прекрасно подойдет к горячим мясным блюдам, стейку на углях, блюдам из форели и осетрины, овощным блюдам, а также к различным блюдам восточной кухни.



## **Mórus Wild Pear** **Մորս Դիկա Գրո՛շա**

**Регион:** Армения, Лорийская обл.

**Производитель:** Эковек

**Тип напитка:** плодовой дистиллят

**Крепость:** 42% об.

**Сырье:** отбирают только спелые сочные плоды, произрастающие в северном регионе Армении

**Цвет:** прозрачный

**Аромат:** отчетливый, с оттенками спелой груши и медово-сливочными тонами

**Вкус:** не спиртуозный, достаточно плотный, с длительным послевкусием с оттенками груши

**Температура подачи:** 8 – 10 °C

**Рекомендации по употреблению:** в составе коктейля или со льдом в качестве аперитива, а также прекрасно подойдет к горячим мясным блюдам, стейку на углях



## Mórus Quince Vayots Dzor

### Мóрус Айва Вайо́ц Дзор

**Регион:** Армения, Вайоц Дзорская обл., г. Ехегнадзор

**Производитель:** Арев Алко

**Тип напитка:** плодовой дистиллят

**Крепость:** 50% об.

**Сырье:** плоды айвы выращиваются в регионе Вайоц Дзор

**Особенность:** по старинным традиционным рецептам с применением современных технологий

**Цвет:** бледно-соломенный

**Аромат:** утонченный, с тонкими фруктовыми и медовыми нотами

**Вкус:** деликатный, сухой, с оттенками спелой айвы и хорошим балансом спиртуозности в послевкусии

**Температура подачи:** 8 – 10 °C

**Гастрономия:** рекомендуется в качестве аперитива, в чистом виде или в составе коктейлей. Отлично подойдет к блюдам армянской и русской кухни, к рыбным и мясным блюдам.



## Mórus Apricot Vayots Dzor

### Мóрус Абрикос Вайо́ц Дзор

**Регион:** Армения, Вайоц Дзорская обл., г. Ехегнадзор

**Производитель:** Арев Алко

**Тип напитка:** плодовой дистиллят

**Крепость:** 50% об.

**Сырье:** плоды абрикоса выращиваются в регионе Вайоц Дзор

**Цвет:** соломенный

**Аромат:** интенсивный, фруктовый, с ярко выраженными нотами абрикоса и абрикосового джема

**Вкус:** деликатный, плотный, глубокий, с длительным послевкусием, с оттенками спелого абрикоса

**Температура подачи:** 8 – 10 °C

**Гастрономия:** рекомендуется в качестве аперитива, в чистом виде или в составе коктейлей. Отлично подойдет к блюдам армянской и русской кухни, к рыбным и мясным блюдам.

