


NOMEN EST OMEN
CRICOVA
Catalog



Combinatul de Vinuri "Cricova" este cu adevărat perla vinificației a Republicii Moldova. Vinăria a fost fondată în anul 1952 în hrubele fostei mine de calcar, ce formează peste 100 km de labirinturi subterane în care s-a format un microclimat natural, ideal pentru producerea și păstrarea vinurilor de înaltă calitate. Pe parcursul anului temperatura este constantă de +12 - +14 °C, iar umiditatea depășește 85%.

Aici la adâncime de peste 60-80 m sub pământ, a fost scrisă istoria vinificației moderne a Republicii Moldova. Astăzi Cricova se mândrește cu o largă gamă de produse a vinurilor spumante după metoda franceză "Champenoise" și vinuri liniștite de calitate, din struguri cultivați în cele mai favorabile zone vitivinice "IGP Codru" și "IGP Valul lui Traian" cultivând cât soiuri locale: Fetească Neagră, Rară Neagră, Fetească Albă, Viorica, Alb de Onițcani atât și o varietate bogată de soiuri europene: Cabernet-Sauvignon, Merlot, Pinot-Noir, Shyraz, Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon. Iar tehnologiile inovative de producere, și linia de îmbutiliere ne permite deservirea a 10.000 de sticle pe oră, ceea ce oferă o eficacitate și optimizare maximă de lucru, și calitate deosebită a vinurilor care au fost apreciate pe parcursul anilor la concursurile de vinificație mondiale de top, obținând peste 500 medalii. Vinurile Cricova au devenit un semn de calitate fiind apreciate în întreaga lume și exportate în peste 30 țări.

Becurile Cricova reprezintă pe bună dreptate turismul vitivinicul din Republica Moldova fiind amplasate la doar 11 km. distanță de capitală. Complexul Turistic găzduiește anual peste 70.000 de oaspeți, oferind excursii multilingve, în secțiile de păstrare și maturare a vinurilor de calitate, producerea spumantelor după metoda "Champenoise", sălile de degustare subterane, muzeu al vinificației și colecția Națională a Vinurilor, care păstrează vinuri emerite ale Cricovei și renumita colecție lui Hermann Göring printre care se numără o sticlă unică în toată lumea "Evreesc de Paști" din anul 1902.

În cadrul complexului turistic, oaspeții pot vizita și "Regatul Vinului" un Restaurant Subteran unic, în care oaspeții se pot delecta cu bucate tradiționale și europene, asortate cu vinurile de calitate "Cricova".

Cu certitudine, este unul dintre acele cazuri rare când entuziasmul își are locul, iar realitatea depășește chiar și cele mai îndrăznețe așteptări. Devenind obiect al Patrimoniului Cultura-Național al Republicii Moldova în august 2003, Cricova își confirmă statutul de ambasador dedicat al promovării ramurii vitivinice și devine un adevărat simbol național. Și nu este întâmplător, deoarece beciurile de la Cricova îmbină în sine cel puțin trei atracții unice: depozitele de vin cu microclimat unic natural, cea mai bogată colecție de vinuri rare și complexul turistic modern.



Vin spumant



Methuselah
6 L



Jeroboam
3 L



Magnum
1,5 L





Vin spumant

Grand Vintage

Vin spumant de calitate brut alb

Este produs conform metodei clasice franceze, din struguri de soi Pinot-Noir vinificat în alb și, pe bună dreptate, se consideră apogeul vinificației de la Cricova. Maturarea în sticlă de 5 ani, conferă spumantului un perlaj fin și persistent, iar caracterul aromat al strugurilor riguroș selectați se regăsește în buchetul floral și gustul delicat cu note de mere verzi, pere și caișe.



Alc.12,5% vol.

8 ° - 10 °C

Caviar, brânzeturi nobile, carne albă, risotto cu trufe și stridii

Vin spumant



Premium Cuvée

Vin Spumant de Calitate Brut Alb

Acest spumant este produs în conformitate cu tehnologia clasică franceză Chamenoise, prin fermentarea secundară în sticlă, cu maturarea ulterioară în poziție orizontală minim 9 luni, din struguri de calitate superioară de soiuri europene clasice albe Pinot și Chardonnay, recoltați de pe propriile plantații din partea centrală a Moldovei.

Culoarea pală, galben-pai a vinului și buchetul floral compus, perfect echilibrat, cu nuanțe ușoare de floarea-soarelui, anticipă gustul său proaspăt, palpitan și expresiv.



Alc.12,5% vol.



8 ° - 10 °C



Brânzeturi tari, salată Caesar, preparate la cuptor cu sosuri, ruladă de pui și curcan, crustacee, bucătărie asiatică

Premium Cuvée

Vin Spumant de Calitate Brut Roz

Este un vin produs din struguri de calitate superioară de soiuri europene clasice albe și roșii, prin fermentare și maturare în sticlă.

Vinul se distinge prin culoarea sa elegantă roz și buchetul său fin, dezvoltat, cu arome subtile de flori de câmp și coacăză, suplinate armonios de gustul său plin, echilibrat și moale.



Alc.13,5% vol.

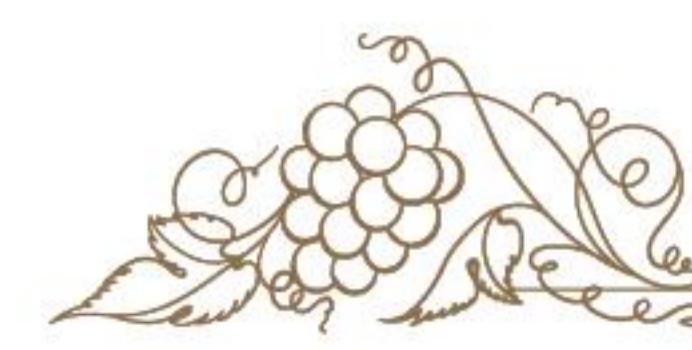


8 ° - 10 °C



Sushi, bucătărie asiatică, salate cu pește, stridii





Vin spumant



Cuvée Prestige

Vin spumant de calitate brut alb

Este un cupaj de soiuri Pinot și Chardonnay, fermentat secundar în sticlă, cu maturare ulterioară în poziție orizontală de minim 2 ani.

Buchetul compus al spumantului este perfect echilibrat, cu accente florale deosebite. Culoarea seducătoare de un galben-pai, cu fascicule luminoase calde, anticipă gustul proaspăt și cremos.



Alc.13,0% vol.

8 ° - 10 °C

Plăouri de brânzetură fine, stridii, tartar din peste, fructe proaspete

Vin spumant



Pinot Noir Blanc de Noirs

Vin spumant de calitate extra brut alb

Spumantul este vinificat conform metodei clasice franceze, cu maturare în sticle pentru o perioadă de minim 2 ani. Acest proces imprimă caracterul autentic, fructuozitatea și mineralitatea fină a gustului.

Culoarea aurului alb alături de cremozitatea atrăgătoare sunt atuurile incontestabile ale spumantului menit să vă alinte simțurile.



Alc.13,0% vol.



8 ° - 10 °C

Fructe proaspete, homari, languste, crabi, mezeluri fine

Pinot Meunier

Vin spumant de calitate extra-sec roz

Roz seducător, cu scări intense, "Cricova Pinot Meunier" este un spumant produs conform metodei traditionale franceze, din struguri atent selecționați.

Acest spumant se distinge printr-un buchet senzational, puternic fructat, cu note de fructe zemoase, proaspăt culese. Gustul este captivant, nuanțat de un mix de pere, caise și piersici.



Alc.13,0% vol.



8 ° - 10 °C

Sushi, tarte cu fructe, fructe de mare, somon





Vin spumant



Cricova clasic

Vin spumant de calitate brut alb

Vinul spumant, rezultat din cupajarea soiurilor de Pinot Noir și Chardonnay, este produs în conformitate cu metoda clasăcă franceză, cu fermentare secundară în sticlă, pe o perioadă de minim 9 luni.

Cu pronunțate nuanțe de un galben-pai strălucitor și vivace, acest spumant este o adevărată capodoperă a artei vinicole.

Gustul expresiv și cremos asigură oricărui degustător o experiență senzorială absolută.



Alc.13,0% vol.

8 ° - 10 °C

Pește copt cu mirodenii, fructe de mare

Vin Spumant



Lacrima Dulce

Vin spumant demisec alb

Produs din strugurii soiurilor grupei Muscat, după o metodă specială de fermentare, spumantul păstrează gustul virgin al mustului, cu concentrația înaltă a glucozei naturale și conținutul redus de alcool.

Se distinge prin culoarea intensă galben-aurie și buchetul dezvoltat, suplinit de gustul proaspăt al bobitei răscoapte.



Alc. 10,0% vol.



8 ° - 10 °C



Cheesecake,
panna cotta,
strudel



Alc. 10,0% vol.



8 ° - 10 °C



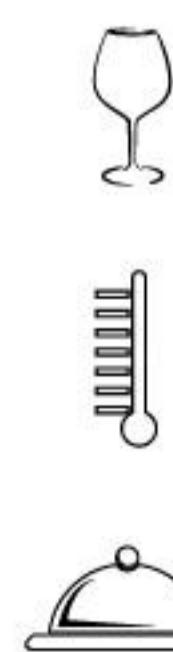
Deserturi, fursecuri
și căpșuni proaspete

Crisecco

Vin spumant brut alb

Acest spumant rafinat este produs conform unei metode speciale, în care fermentarea secundară are loc în rezervoare, asemenea spumantului italian.

Floral și proaspăt, spumantul se caracterizează prin bogăția aromatică distinctivă soiului autohton Feteasca Albă din care este vinificat.



Alc. 12,5% vol.



8 ° - 10 °C



Platouri de
brânzeturi, tarte cu
fructe, salate cu
fructe de mare



Alc. 12,5% vol.



8 ° - 10 °C



Deserturi, fursecuri
și căpșuni proaspete

Crisecco Rosé

Vin spumant brut roz

"Crisecco Rose" este un spumant senzual, proaspăt și vibrant, produs după o tehnologie italiană de ultimă generație din struguri atent selecționați. Acest spumant se evidențiază printr-o culoare deosebită, un buchet intens și revigorant, cu note proaspete de fructe de pădure, flori de cîmp și măr verde. Gustul efervescentului este captivant, iar perlarea lui este una senzațională.



Vin Spumant

Traminer

Vin spumant demisec alb

Este un spumant elegant, distins printr-o frumoasă perlare în pocal și o culoarea stălucitoare de aur galben. Nasul este floral intensiv, cu nuanțe de trandafir care la maturare dispar transformîndu-se în nuanțe de lime și caise. La prima degustare, este amplu și destul de proaspăt, cu nuanțe specifice de soi și aciditate bine integrată.



Alc. 11,5% vol.



8 ° - 10 °C



Aluat vârtos cu fructe, brânzeturi, clătite cu dulceață

Tramonto

Traminer roz

Vin spumant creat ca o declarație de dragoste pentru Traminer. O întâlnire perfectă cu acest soi, care întruchipează caracterul său decis și sensibil în același timp, impunător și firav, cu o personalitate copleșitoare.



Alc. 11,5% vol.



8 ° - 10 °C



Deserturi din fructe de pădure, căpsuni trase în ciocolată neagră

Vin Spumant



Cricova

Serie de vinuri spumante obținute din cupajarea a cinci soiuri de struguri, fiecare dăruind efervescentului caracteristici unice, iar la final formează un produs de calitate deosebit.

Se remarcă prin gustul delicat, perfect echilibrat și proaspăt.

Vin spumant demisec alb



Alc.11,5% vol.
8 ° - 10 °C

Vin spumant demisec roz



Alc.11,0% vol.
8 ° - 10 °C

Vin spumant demisec roșu



Alc.11,5% vol.
12 ° - 14 °C



Vin de colecție



Cabernet 2000

Vin de colecție roșu sec

Vinul obținut din soiul Cabernet-Sauvignon, are un potențial înalt de învecire, astfel se produc vinuri de colecție de calitate superioară. Se distinge prin buchet fin, gust armonios, "Cabernet" de la Cricova este într-adevăr un vin mare și nobil.



Alc. 11,0% vol.

16 ° - 18 °C

Carne de rață,
tocană de miel
cu legume,
friptură de vita
cu ierburi



Alc. 12,0% vol.

16 ° - 18 °C

Miel cu ierburi
aromate,
friptură de
fazan, mezeluri
maturate

Codru 2000

Vin de colecție roșu sec

Rezultat prin cupajarea soiurilor Cabernet-Sauvignon și Merlot, "Codru" este un vin bine structurat și bogat în tanini. Vinificat prin metoda tradițională și maturat în butoaie de stejar, vinul face parte din Colecția Națională a Combinatului "Cricova", având un potențial înalt de păstrare în stică.

Vin Premium



Vin Virgin

Vin roșu sec

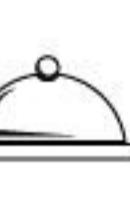
Vin desăvârșit obținut din struguri de soi Merlot, recoltați manual și atent selecționați. Intervenția tehnologică în procesul de producere a fost practic redusă la zero, pentru a pune în valoare bogăția strugurilor răscopți. Astfel, vinul și-a păstrat aromele și gustul virgin dăruit de natură.



Alc.14,0% vol.



15 ° - 18 ° C



Carne la grătar, miel copt, brânzeturi Camembert și Cheddar





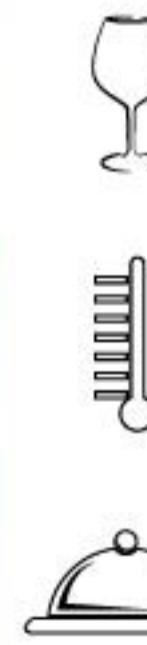
Vin

Elogiu

Brut Natur

Elogiu vin spumant brut natur alb

Elogiu Brut Natur- un vin spumant boem și misterios, obținut din struguri de soi Chardonnay, selectați datorită buchetului floral și a eleganței cu care este înzestrat soiul. Produs conform Metodei Tradiționale, care presupune fermentarea secundară în sticlă și maturarea în poziție orizontală, în renumitele hrube de la Cricova.



Alc.12,5% vol.



6 ° - 8 ° C



Caviar, risotto cu trufe și stridii, brânzeturi nobile

Chardonnay

Elogiu vin alb sec

Chardonnay baricat debutează cu o explozie olfactivă impresionantă și memorabilă. Păstrând tradiția, struguri au fost culeși manual pentru a păstra calitatea desăvârșită a băuturii. Maturarea a fost atinsă lent, în baricuri de stejar amplasate la o adâncime de peste 60 de metri în renumitele hrube subterane Cricova, loc unde temperatura naturală constantă și umiditatea formează o microclimat unică.



Alc.12,5% vol.



8 ° - 10 ° C



Se potrivește lângă brânzeturi cremoase, brânză Brie, de asemenea lângă homar sau alte fructe de mare

7 soiuri

Elogiu vin roșu sec

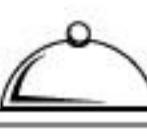
Un vin reprezentativ, ce poartă amprenta celor mai îscusiți vinificațori de la Cricova. Adunând cele mai bune terroir-uri și cele 7 soiuri de struguri: Fetească Neagră, Rară Neagră, Pinot Noir, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Malbec și Shiraz, vin creat cu o personalitate autentică și rafinată.



Alc.13,0% vol.



16 ° - 18 ° C



Carne roșie la grătar, friptură, salamuri înnobilate

Vin ecologic

Wild



Fetească Regală

Vin ecologic alb sec

La creșterea și îngrijirea viței de vie de unde au fost recoltați struguri s-au respectat cu desăvârșire ciclurile naturii, care mențin sănătatea solului, a plantelor și apei, dar și echilibrul dintre acestea.

Obținut din soiul autohton de struguri "Fetească Regală", cu o structură fermă și un final persistent.

Vinul cucerește prin explozia de arome florale și fructate.



Alc.11,5% vol.



8 ° - 10 ° C



Crevetă, varietăți de salată verde, fructe de mare



Alc.13,5% vol.



8 ° - 10 ° C



Crevetă, varietăți de salată verde, fructe de mare

Fetească Neagră

Vin ecologic roz sec

Vin produs din struguri organici, obținuți din soiul autohton de "Fetească Neagră", cu o structură fermă și un final persistent. La creșterea și îngrijirea viței de vie s-au respectat cu desăvârșire ciclurile naturii, care mențin sănătatea solului, a plantelor și apei, dar și echilibrul dintre acestea.

Vinul cucerește prin explozia de arome florale și fructate roșii.





Vin

Prestige

Pinot Grigio

Vin alb sec

Este creat dintr-un soi de struguri care capătă tot mai multă faimă în rândul amatorilor de vin alb. "Pinot Grigio" de la Cricova este obținut din struguri recoltați de pe propriile podgorii din regiunea Valul lui Traian din sudul țării. Este un vin ușor, proaspăt și viu.



Alc.12,5 % vol.

8 ° - 10 ° C

Pește la cuptor, prosciutto cu pepene galben, melci cu brânză și verdeată

Chardonnay

Vin alb sec

Creat din cel mai renumit soi alb din lume, vinul "Chardonnay" obținut la Cricova se remarcă prin prospetime deosebită și aspect floral-fructuos plăcut. Este un vin echilibrat și vioi.



Alc.12,5 % vol.

8 ° - 10 ° C

Fructe de mare, aperitive, foie gras



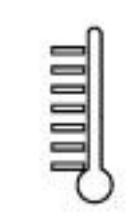
Rosé de Cricova

Vin roz sec

Un vin deosebit, la baza căruia stă un cupaj armonios de trei soiuri clasice europene: Cabernet-Sauvignon, Merlot, Shyraz. „Rosé de Cricova” este obținut printr-un proces special numit crio-macerare ce presupune răcirea mustuielii pentru a păstra aromele fine și gustul echilibrat.



Alc.12,5 % vol.



10 ° - 12 ° C



Platou cu fructe, fructe de mare, salate de primăvară

Cabernet - Sauvignon

Vin roșu sec

Obținut din soiul Cabernet-Sauvignon – regele vinului roșu. Maturat în butoaie de stejar, vinul se caracterizează prin gustul foarte plin și copolent, reflectând puternic expresia terroir-ului din care provine.



Alc.14,0 % vol.



15 ° - 18 ° C



Carne roșie la grătar, mușchi de vită, brânzeturi cu mucegai

Codru

Vin roșu sec

Rezultat prin cupajarea soiurilor Cabernet-Sauvignon și Merlot, „Codru” este un vin expresiv, bine structurat și bogat în tanini. Denotă un buchet complex, cu semne nobile de maturare în butoaie de stejar. Gustativ confirmă senzațiile de rotunjire și catifelare cu note fructate de prună uscată și fructe de pădure.



Alc.14,0 % vol.



15 ° - 18 ° C



Miel cu ierburi aromate, carne de vânăt, friptură de fazan, brânzeturi nobile



Vin

Limited Edition

Shyraz

Vin roșu sec

Vinul Shiraz este produs din struguri selecți, recoltați din regiunea Valul lui Traian. Este apreciat pentru expresia aromatică bogată și gustul dulceag al strugurilor. Vinul are o structură catifelată și o textură prietenoasă. Este corpulent și conține o cantitate considerabilă de antioxidanti.



Alc. 13,0% vol.

15 ° - 18 ° C

Ruladă de cerb la cuptor, brânzeturi maturate cu mucegai, mezeluri uscate

Rară Neagră

Vin sec roz

Un vin unic ce încrucișează măiestria vinificatorilor, produs conform unei tehnologii speciale din struguri roșii de soiul Rară Neagră recoltați de pe plantațiile proprii ale vinăriei.

Culoarea de un roz strălucitor este acompaniată de o aromă fină de fructe roșii de pădure, zmeură și fragi. Aciditatea proaspătă și echilibrată însoțește gustul plin de personalitate și fructozitate plăcută.



Alc. 13,5 % vol.

10 ° - 12 ° C

Creveți, variații de salată verde, fructe de mare



Chardonnay

Vin sec alb

Chardonnay este un vin elegant, cu o aromă florală distinctă și gust proaspăt. Vinul este catifelat, suav, tandru, iar aciditatea minerală oferă vinului o structură bună și o eleganță aparte.



Alc. 12,5% vol.
10 ° - 12 °C
Piept de curcan, pește alb, melci

Rose de Cricova

Vin sec roz

Un rose proaspăt și luminos, de culoare roz pal. Cupajul sublim dintre Cabernet-Sauvignon și Merlot face acest vin inedit. Aroma vinului este surprinzătoare, cu note ușoare de fructe roșii și condimente. Gustul este fin, plăcut, cu o mineralitate ridicată. Postgustul este unul revigorant și persistent.



Alc. 12,5% vol.
10 ° - 12 °C
Deserturi pe bază de frișcă, salate de primăvară, mozzarella, brânză Brie

Cabernet Sauvignon

Vin sec roșu

Un vin Tânăr și catifelat, denotă o puternică expresie atât a caracterului de soi, cât și a terroir-ului de unde vine.

Este un vin complex, cu arome ușoare de fructe coapte și pomușoare de pădure.



Alc. 14,0% vol.
15 ° - 18 °C
Paste cu sos bolognese, steak în sânge, cârnăciori



Alc. 16,0% vol.
15 ° - 18 °C
Prajituri de ciocolată, sufleturi și clătite cu dulceață, caramelă

Pastoral

Vin licoros dulce roșu

Este un vin dulce licoros de calitate superioară obținut din regele vinurilor roșii Cabernet-Sauvignon. Acest vin este vinificat prin metoda clasică, se remarcă printr-un gust dulce, structură licoroasă, arome bine pronunțate și un post gust-lung.



Vin

Orașul Subteran

Viorica

Vin alb sec

Acest vin este creat dintr-un soi pur moldovenesc și reprezintă cartea de vizită a Republicii Moldova. Se deosebește printr-o aromă expresivă și intensă. "Viorica" de la Cricova este un vin elegant, suplu și proaspăt.



Alc.12,0% vol.
10 ° - 12 °C
Pui, brânzeturi, deserturi fine

 **CRICOVA**
NOMEN EST OMEN

Cabernet– Sauvignon, Merlot

Vin sec Roz

Acest vin delicat și fin este creat din struguri de soi Cabernet-Sauvignon. Se remarcă printr-o aciditate plăcută, ce îi dăruiește prospețime. Vinul rose din gama Orașul Subteran este captivant și savuros.



Alc. 12,5% vol.
10 ° - 12 °C
Brânzeturi proaspete, bucate asiatice și mediterane

Rară Neagră

Vin sec roșu

Rară Neagră este soiul de struguri care reflectă perfect terroir-ul moldovenesc. Este obținut din struguri selecți din regiunea Valul lui Traian și produs după metoda tradițională. Este un vin reprezentativ care se distinge prin gust fructuos și astringență moderată.



Alc.13,0% vol.
15 ° - 18 °C
Carne de iepure la gratar, asorti din mezeluri, carne roșie coaptă



Alc.14,0% vol.
15 ° - 18 °C
Tobă, bucate picante din carne roșie, brânzeturi tari

Fetească Neagră

Vin sec roșu

Este produs din soi roșu autohton care reflectă deplin nobelețea legendară a viticulturii moldave. Vinul se remarcă prin gust bogat și surprinde prin complexitatea strugurilor, lăsându-se descoperită în multitudinea de arome.



Fetească Albă

Vin sec alb

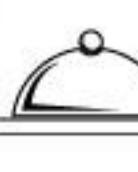
Un soi tradițional, cu istorie bogată, Fetească Albă este cultivat în regiunea Codru a Republicii Moldova. Fermentat cu grijă la temperaturi scăzută și după o macerație scurtă, vinul capătă calități aromatice și gustative excelente. Se remarcă prin finețea sa, prin aroma balansată dintre flori și fructe.



Alc. 13,0% vol.



10 ° - 12 °C



Somon, păstrăv, brânzeturi moi

Fetească Neagră

Vin sec roz

Vin luminos și atrăgător, de un roz-trandafiriu ce înviorăză privirea. Produs din soiul de struguri roșii „Fetească Neagră”, recoltați de pe cele mai însoțite podgorii ale Republicii Moldova. Un vin cu arome intense de zmeură, prune, cireșe, cu ușoare note vegetale și mirodenii dulci. Gustul acestui vin te cucerește prin eleganță și finețe.

Finalul este unul ușor migdalat și catifelat.



Alc. 13,0% vol.



10 ° - 12 °C



Aperitive, pește, fructe de mare

Rară Neagră

Vin sec roșu

Acest soi de struguri este oglinda solului, climei și tradiției vinicole tipice zonei de sud a Moldovei. Se distinge prin gustul fructuos și astringență moderată. În nuanțele predominante regăsim fructe de pădure, mure, tentă de vanilie, dar și nuanțe de frunză de tutun, datorită maturării în butoaie noi de stejar francez.

Este un vin puternic, cu tanini viguroși, catifelați și supli.



Alc. 13,0% vol.



15 ° - 18 °C



Carne de miel în ceaun, brânzeturi, tartar de vită



Vin

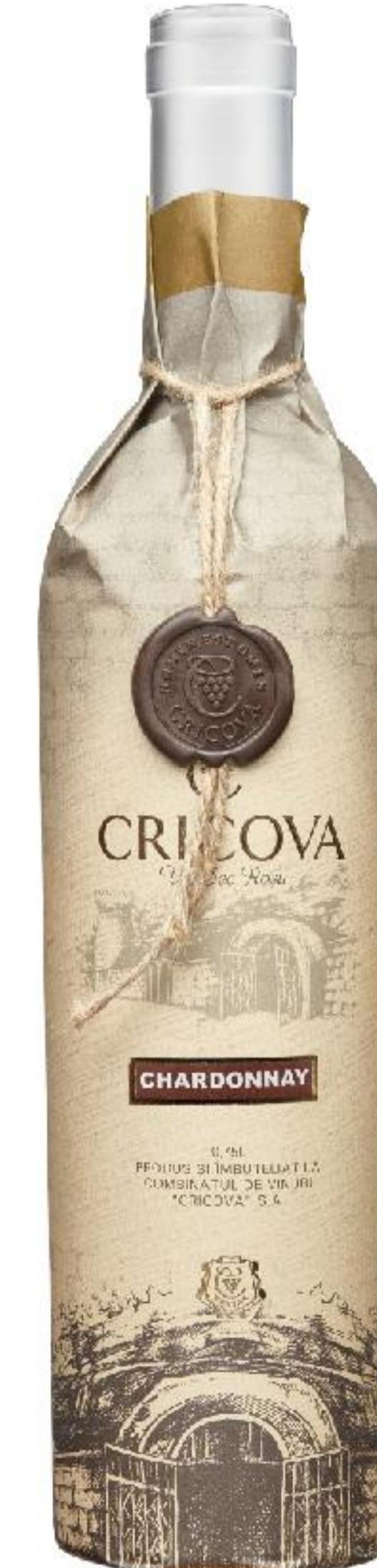
Hârtie

Hârtie

Hârtie este o gamă de vinuri tinere, vinificate din soiuri clasice europene: Cabernet-Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Sauvignon, Muscat. Sunt vinuri ușoare ce se disting prin buchetul fin, gustul armonios și culoare specifică fiecărui soi în parte. Se asociază culinar cu bucate ușoare, aperitive, salate, brânzeturi.

Chardonnay

Vin demidulce alb



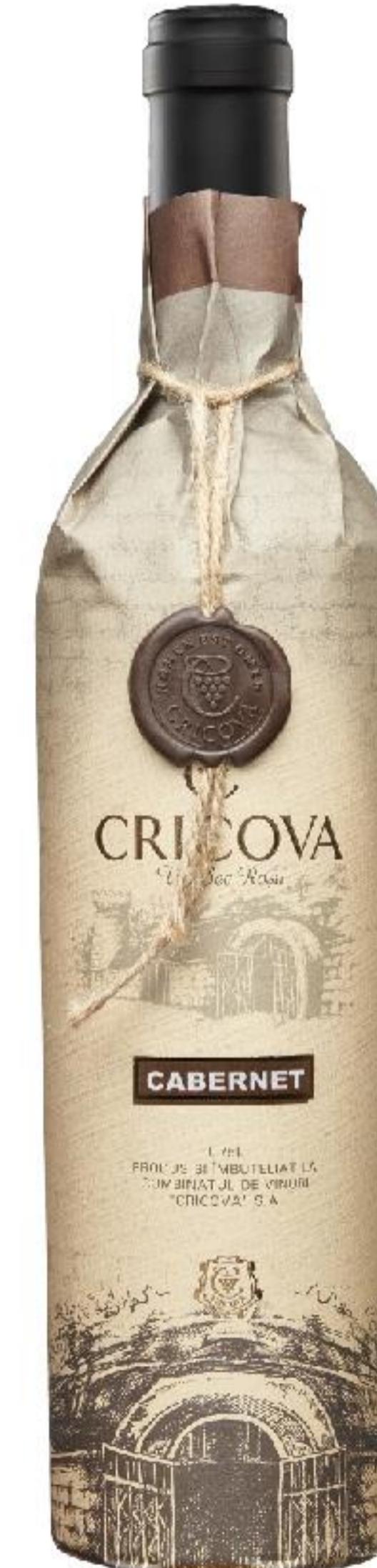
Sauvignon

Vin demidulce alb



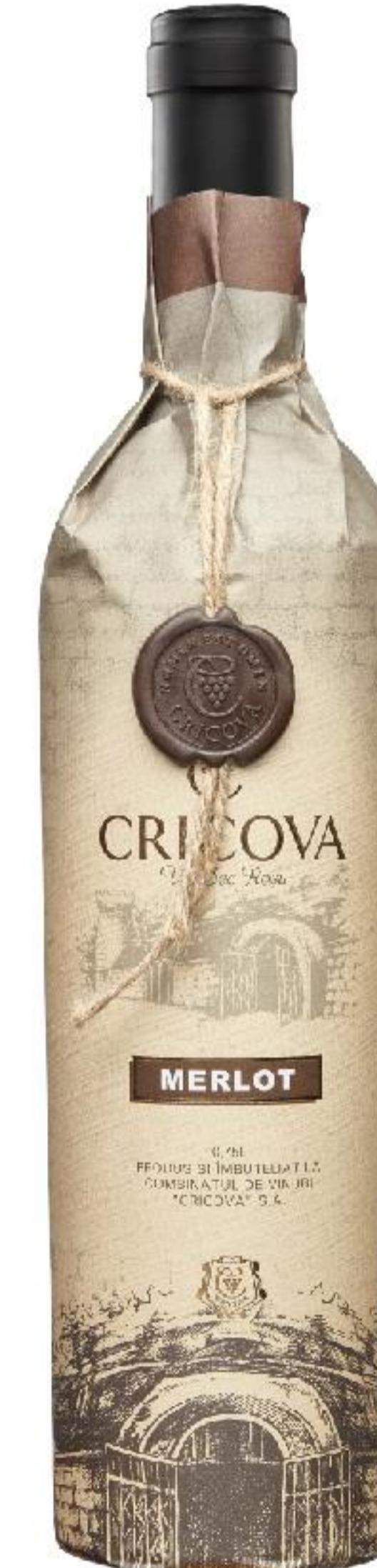
Cabernet

Vin demidulce roșu



Merlot

Vin demidulce roșu





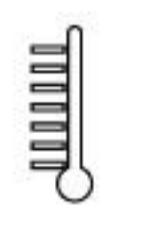
Chardonnay

Vin demisec alb

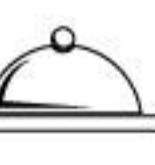
Chardonnay de un galben pai, cu un gust bogat și structură amplă. Un vin Tânăr, cu arome de citrice, vanilie și flori de câmp. Finalul este sprinten, vioi și proaspăt.



Alc. 11,5% vol.



10 ° - 12 °C



Piept de curcan,
pește alb
sau melci

Rose Chateau Cricova

Vin demisec roz

Un vin cu parfum dens și învălitor cu arome de fructe de pădure proaspete și zemoase. Roz luminos, în nuanță foitei de ceapă. Gustul este unul fin, cu o structură bine conturată, și un buchet intens fructat. Echilibrul și armonia acestui vin se nasc din prospetimea lui care înflorește la final în arome inedite.



Alc. 11,5% vol.



10 ° - 12 °C



Piept de curcan,
pește alb

Cabernet

Vin demisec roșu

Un Cabernet rubiniu, atins delicat de nuanțe granate. Generos în arome și gust, dezvăluie note delicate de mirodenii și fructe de pădure.

Gustul este catifelat, armonios și rotund.



Alc. 13,0% vol.



15 ° - 18 °C



Mezeluri proaspete
sau preparate pe
bază de carne roșie





Vin

Junii

Junii

Vin demisec alb

Vin produs din struguri de soi clasic Muscat, de o culoare galben-pai, ce păstrează foarte bine bogăția aromatică și parfumul inconfundabil al soiului.

Vin demisec roz

Vin rose proaspăt. Echilibrul și armonia acestuia iau naștere din prospetimea lui, culminând cu arome inedite.

Vin demisec roșu

Vin produs din struguri de soi clasic Merlot, de o culoare roșie profundă, se dezvăluie într-o expresie remarcabil de fructoasă.



Alc. 11,5% vol.



10 ° - 12 °C



Brânzeturi fine și
cremoase, salate
proaspete sau
deserturi cu extra
savoare



Alc. 11,5% vol.



10 ° - 12 °C



Fructe de mare, salate
proaspete, brânzeturi
maturare cu pește, însă
poate fi savurat și
singur, fără nici un
deliciu alături



Alc. 13,0% vol.



15 ° - 18 °C



Carne roșie sau vânăt,
brânzeturi semidure,
fructe sau ciocolată



Dantelă

Dantelă- este o gamă de vinuri, produse din struguri de soiuri europene clasice și se remarcă unanim prin culoarea lor limpede, armonios completată de gustul moderat, dulce și vioi. Acestea se pot savura în completarea deserturilor și a produselor de patisserie-cofetărie.

Muscat

Vin demidulce alb



Rosé

Vin demidulce roz



Cabernet

Vin demidulce roșu



Merlot

Vin demidulce roșu





Divin

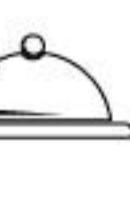
Divin 5 ani

Divinul "Cricova" este un produs unic, la fabricarea licorii au fost folosite distilate de calitate superioară, care au fost supuse maturării în butoaie de stejar timp de 5 ani.

Divinul are o culoare pronunțată și intensă, se remarcă prin aroma dezvoltată și complexă.



Alc. 40,0% vol.



Mezeluri nobile,
cașcavaluri maturate,
nuci, prune deshidratate

Divin 7 ani

Divinul unic la fabricarea cărui au fost folosite distilate de calitate superioară, maturate 7 ani în butoaie de stejar.

Divinul posedă o culoare pronunțată și intensă care se remarcă prin aroma complexă de ciocolată, smochine și vanilie.



Alc. 40,0% vol.



Prune dehidratate, platou
de nuci, alune, migdale,
mezeluri nobile



Divin 10 ani

Divinul „Cricova XO” este un produs special îmbuteliat într-o ediție limitată, la aniversarea a 65 de ani a Combinatului de Vinuri „Cricova”.

La fabricarea divinului au fost folosite distilate de calitate superioară, care au fost supuse maturării în butoiaie de stejar pe o perioadă de minim 10 ani.

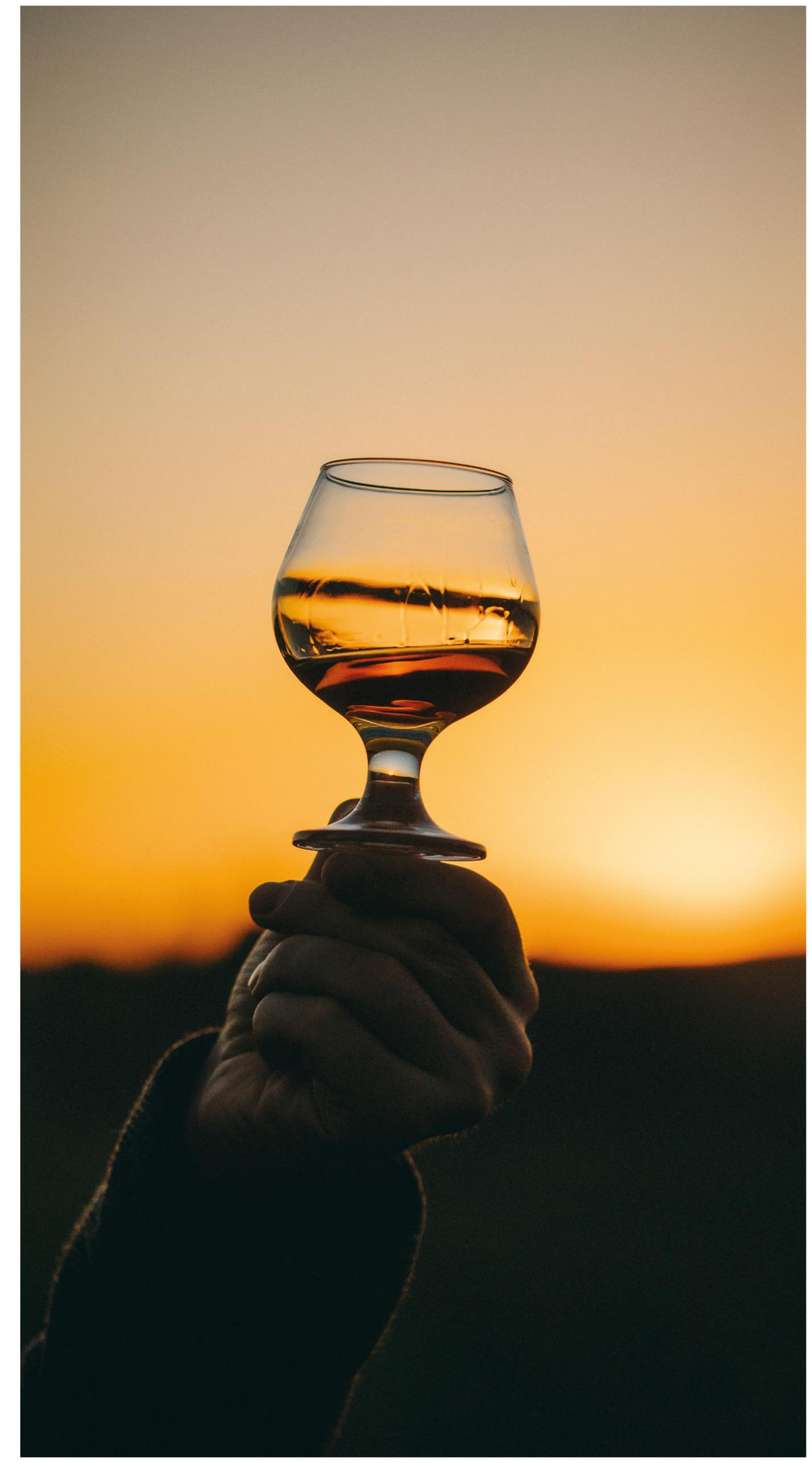
Divinul are o culoare pronunțată și intensă, se remarcă prin aroma dezvoltată și complexă, care evoluează lent în pocăl.



Alc. 40,0% vol.



Brânză maturată de capră,
mezeluri maturate, carne
de vânăt





Zonele vitivinocole cu Indicație Geografică Protejată IGP

Latura vitivinicola în Republica Moldova are un rol important pentru imaginea țării care de-a lungul anilor a fost cunoscută pentru vinurile sale extraordinare. Însăși forma țării pe hartă amintește un strugure de poamă. Iar pentru a păstra calitatea vinurilor și identitatea lor, au fost demarate studii ample a terroirului, și au fost delimitate 3 zone cu Indicație Geografică Protejată: IGP Codru, IGP Valul lui Traian, IGP Ștefan Vodă, care asigură consumatorul că produsul este originar dintr-un areal viticol delimitat, obținut din anumite soiuri de struguri și produs după niște reguli stricte, ce oferă calitate specifică sau o reputație caracteristică regiunii indicate pe etichetă. Iar pentru a garanta autenticitatea și calitatea produselor cu IGP, producătorii sunt luați sub evidență Oficiului Național al Viei și Vinului pentru a monitoriza calitatea vinului la fiecare etapă de producere, începând cu plantațiile viticole și terminând cu vinul propriu zis. Astfel Vinăria Cricova deține peste 600 ha de viță de vie inclusiv în zonele IGP Codru și IGP Valul lui Traian. Aceste zone oferind vinuri de o calitate deosebită și cu un specific aparte.

Vinurile cu IGP Codru

Compoziția solului, precum și clima specifică a regiunii vitivinicole „Codru” au creat condiții excelente de producere a vinurilor albe de calitate înaltă, precum și a vinurilor spumante exceptionale. Strugurii cu bobul alb se cultivă pe versanții regiunii, constituind circa 63% din suprafața totală luată în evidență pentru producerea produselor vitivinice cu IGP, în raport cu strugurii cu bobul negru – 37%.

Relieful regiunii IGP Codru este puternic fragmentat de o rețea de văi, vâlcele, ravene și mai ales de multiple hârtoape, creste și dealuri, intersectate de pâraie și râulete, terroir favorabil pentru vinurile albe care se deosebesc prin culoare galben-limonie cu reflexe verzi, care la maturare devine galben-pai până la aurie. La nivel olfactiv, acestea se caracterizează prin prospetime, complex aromatic bine pronunțat, mineralitate accentuată, un buchet floral evidențiat și fructuos. Toate se amestecă într-un gust savuros, ce exprimă prospetimea fructelor de vară. Vinurile spumante se caracterizează prin perlare îndelungată și spumare abundantă.

Buchetul este fin și floral, gustul rond și amplu. Vinurile roșii se caracterizează prin culoare roșie – rubinie sau nuanțe de vișinie, rodie, cu reflexe violacee care virează spre cărămiziu, în rezultatul maturării.

Buchet original și fin, cu note de fructe roșii de pădure, coacăză neagră, zmeură, mure, vișine și prune sălbaticice și condimente dulci, scorțisoară, piper roșu gras, gust lejer, suplu, rotund și catifelat.

Soiurile cultivate în regiunea IGP Codru sunt: Fetească Albă, Sauvignon, Muscat Ottonel, Pinot Noir, Chardonnay, Cabernet-Sauvignon, Rară Neagră.



Altitudine:
150 – 400 m. deasupra
nivelului mării



Zile însorite pe an: 310 – 320



Cantitatea de precipitații,
media anuală: 450 – 550 mm.



Suma temperaturilor active:
3000 – 3450 °C



Altitudine: 5 – 311 m. deasupra nivelului mării



Zile însorite pe an: 310 – 320



Cantitatea de precipitații,
media anuală: 450 – 550 mm



Suma temperaturilor active:
3000 – 3450 °C

Vinurile cu IGP Valul lui Traian

Produsele vitivinice care pot pretinde la mențiunea IGP „Valul lui Traian” sunt vinurile seci albe, rose, roșii, vinuri spumante, vinuri din struguri supra copți și stafidiți, vinuri licoroase. Strugurii cu bobul negru se cultivă pe versanții regiunii, constituind circa 60% din suprafața totală luată în evidență pentru producerea produselor vitivinice cu IGP, în raport cu strugurii cu bobul alb – 40%.

Vinurile roșii provenite din această regiune au o culoare mai intensă decât în alte regiuni, care variază de la roșu-rodie până la roșu vișinie; arome fructuoase și un gust bine structurat, rond catifelat și un post gust îndelungat.

Vinurile albe sunt fine și vioaie, buchetul este complex și elegant cu note de fructe proaspete, gust structurat și echilibrat. Vinurile rose sunt de culoare rose pal cu reflexe ale culorii de zmeură și petale de măcieș, buchetul fiind marcat de arôme de fructe proaspete pe un fundal mineral, gust moale, fructuos, proaspăt și răcoros.

Vinurile spumante se caracterizează prin culoarea verzuie spre pai, roz-pal și roșie-rubinie în dependență de soiul folosit în asamblaje. Buchet extrem de fructuos și floral, gust rotund, amplu și distinct; vinurile se disting prin efervescentă caracteristică, spumare abundantă.

Vinurile licoroase din această regiune s-au proslăvit dintotdeauna pentru producerea vinurilor licoroase de excepție, cu un buchet bogat, caracterizat prin note tranzitorii de la nucușoare, fructe uscate, gem, miere de albine pentru cele albe până la prune uscate și ciocolată pentru vinurile roșii.

Soiurile de struguri cultivate în regiunea IGP Valul lui Traian sunt: Fetească Neagră, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Shyraz, Pinot Grigio Viorica, Fetească Regală, Chardonnay.