



MURFATLAR VINUL  
ROMANIA



**MANUALUL  
AGENTULUI**  
2023



# Cuprins

<b>Istorie</b>	<b>4</b>
3Hectare	6-15
Lacrima lui Ovidiu	16-25
Statornic	26-37
Sec de Murfatlar	38-47
Zestrea	48-71
Premiat	72-79
Babanu	80-91
Paznicii Viei	92-101



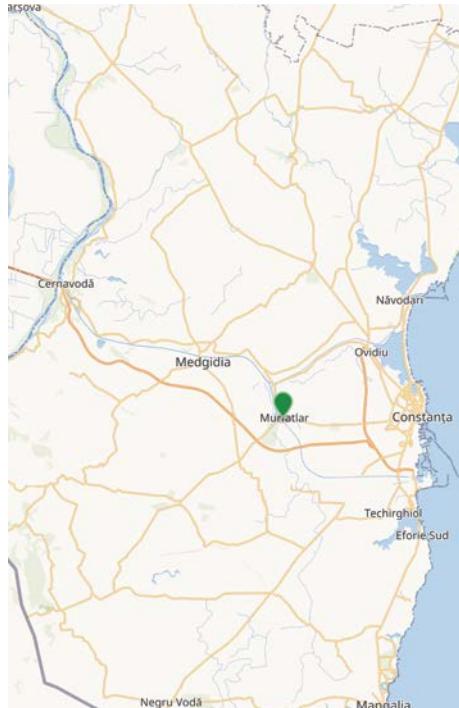
În climatul extrem al Dobrogei, acolo unde verile nu sunt deloc ușoare, s-a născut o poveste.

Între Dunăre și mare, dealurile sunt calcaroase și nisipul adus de vânt obligă via să își ducă rădăcinile mult în pământ, dar vinul se face ca nicăieri în altă parte.

Și, de parcă n-ar fi suficient, și oamenii au dat vinului ce-i al vinului. Cea mai mare varietate demografică de la noi și-a pus amprenta, incontestabil, asupra gustului. Români, bulgari, lipoveni, turci, tătari, nemți, ruși și alte câteva popoare și-au dat mâna prin timp și au rafinat buchetul vinurilor noastre.

Aspru, taninos și neînduplecăt sau dulce, cu arome delicate, plin de subtilitate, vinul de la Murfatlar are personalitatea lui distinctă și se face remarcat, pe orice masă s-ar afla.





Armonia neînteleasă a naturii îți rezervă uneori surprize plăcute. De-a lungul podgoriei Murfatlar vei întâlni un loc unde arșița soarelui dobrogean e mai domoală, răsfățând viața de vie cu blânde reflexii aurii. Acolo, secretele naturii dau viață unor soiuri cu o savoare unică.

Astăzi e timpul să te bucuri de acest vin încărcat de mister. Doar așa vei înțelege **secretul celor 3 hectare** de la care a pornit totul.

### Fetească Neagră

SEC, obținut din podgoria Murfatlar.

Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar - cules târziu.

### DOC - CT Murfatlar

750ml  
**13% vol.**

### Cabernet Sauvignon Roze

SEC, obținut din podgoria Murfatlar.

Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar - cules la maturitate deplină.

### DOC - CMD Murfatlar

750ml  
**13% vol.**



## **Chardonnay**

SEC, obținut din podgoria  
Murfatlar.

Vin cu denumire de origine  
controlată Murfatlar - cules  
târziu.

### **DOC - CT Murfatlar**

---

750ml

**14% vol.**

---







## **Fetească Neagră**

SEC, obținut din podgoria Murfatlar.

### **Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar - cules târziu.**

**Culoare:** roșu rubiniu cu nuanțe violacee.

**Miros** complex de prune, coacăze și cireșe negre, îmbogățit cu valențe lemnoase distințe de cedru și stejar, ușor condimentat.

**Gust** puternic de mure, vanilie și caramel, cu taninuri ferme, aciditate relativ ridicată și corpulență medie. Vinul poate fi consumat proaspăt, dar are și potențial de învechire.

**Temperatura de servire:** 15-17°C.

**Asocierea culinară:** carne de porc sau vită pe grătar, asezonată cu ciuperci rumenite la tigaie, brânzeturi moi și semitari, mâncăruri robuste din carne roșie pregătite la ceaun, pulpă de miel la cuptor, carne la garniță, prăjeli de porc.

750ml

**13% vol.**





## **Cabernet Sauvignon Roze**

SEC, obținut din podgoria Murfatlar.

### **Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar - cules la maturitate deplină.**

**Culoare:** roz luminos cu nuanțe de piersică.

**Miros** intens fructat și condimentat cu note timide florale.

**Gust:** un vin savuros de fructe și citrice, pomelo și grapefruit, un vin lejer cu aciditate medie, cu gust final remanent ce îi conferă prospetime și vigoare.

**Temperatura de servire:** 7-8°C.

**Asocierea culinară:** un vin ce poate acoperi o paletă largă de preparate culinare. Se asociază foarte bine cu fructe de mare, pește, preparate mediteraneene ușoare, salate; este excelent lângă carne de pui, curcan. Poate fi servit și la desert, cu salate de fructe proaspete.

---

750ml

**13% vol.**

---





## **Chardonnay**

SEC, obținut din podgoria Murfatlar.

### **Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar - cules târziu.**

**Culoare:** verde-gălbui, limpede, cu luciu.

**Miros** bogat de citrice și fructe tropicale. Solul calcaros al podgoriei aduce o notă distinctă și elegantă de mineralitate, la care se adaugă aroma fină de stejar.

**Gust:** vinul este proaspăt, persistent, cu nuanțe de fructe verzi cu onctuozitate delicată, cu ușoare urme de vanilie. Vinul este de o corpolență mare ce îi conferă o personalitate distinctă.

**Temperatura de servire:** 7-9°C.

**Asocierea culinară:** elegant, potrivit lângă o carne de pui, pește, fructe de mare, brânzeturi ușoare, carne de berbecuț la cuptor, salate pe bază de carne albă, legume.

---

750ml

**14% vol.**

---



# Lacrima lui Ovidiu



Uns ca **singurul vin licoros din România**, Lacrima se întoarce la masă dinspre malurile nisipoase ale mării, după 5 ani petrecuți în butoaie de stejar. Încheie cina, meditativ, cu ocoluri prin istoria lumii, descoperind relicvele orașelor antice care se zăresc printre vorbe de duh.

## **Vin roșu licoros**

Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar.

## **DOC Murfatlar**

750ml  
**16% vol.**

## **Vin roze licoros**

Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar.

## **DOC Murfatlar**

750ml  
**16% vol.**



### **Vin alb licoros**

Vin cu denumire de origine  
controlată Murfatlar.

### **DOC Murfatlar**

---

750ml  
**16% vol.**

---







## **Vin roșu licoros**

### **Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar.**

Obținut din podgoria Murfatlar prin vinificarea soiurilor Pinot Noir, Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon și Merlot, cupajate în proporții diferite în funcție de anii de recoltă, și învechirea vinului în butoaie din lemn de stejar pentru obținerea buchetului.

**Culoare:** roșu-rubiniu cu valențe de grena.

**Miros:** plăcut, îmbietor, rafinat, ce își dezvăluie complexitatea de vin învechit în butoaie de stejar.

**Gust** catifelat și robust de coacăze și fine, dulce și în același timp tare, ce păstrează corpolența și taninul Cabernet Sauvignon-ului și supletea Pinot Noir-ului, lemnos și afumat cu valențe de cacao, un vin cu corpolență mare, cu aciditate bine integrată, cu gust final remanent prelung.

**Temperatura de servire:** 12-14°C.

**Asocierea culinară:** se poate servi ca aperitiv sau după masă, alături de deserturi dulci, un vin creat pentru a fi asociat cu mâncăruri rafinate, produse de patiserie cu cremă de vanilie.

---

750ml

**16% vol.**

---





## **Vin roze licoros**

### **Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar.**

Obținut din podgoria Murfatlar, prin vinificarea soiurilor Pinot Noir, Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon și Merlot, cupajate în proporții diferite în funcție de anii de recoltă, și învechirea vinului în butoie din lemn de stejar pentru obținerea buchetului.

**Culoare:** roz intens cu nuanțe delicate de cărămiziu.

**Miros:** plăcut, îmbietor, de buchet de vin învechit, cu note de vanilie și stejar.

**Gust:** catifelat, suplu, savuros, dulce, cu aciditate ridicată, echilibrat, îmbogățit cu note de stejar și vanilie, gust final savuros și îndelungat.

**Temperatura de servire:** 7-8°C.

**Asocierea culinară:** se poate servi ca aperitiv sau după masă. Poate fi consumat ideal alături de deserturi pe bază de fructe sau ciocolată. În plus, se poate servi și alături de brânzeturi sărate, limbă rece cu măslini, ciuperci la cuptor.

---

750ml

**16% vol.**

---





# Lacrima lui Ovidiu

**MURFATLAR**  
VINUL

## **Vin alb licoros**

### **Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar.**

Obținut din podgoria Murfatlar prin vinificarea soiurilor Chardonnay, Pinot Gris și Muscat Ottonel, cupajate în proporții diferite în funcție de anii de recoltă, și învechirea vinului în butoaie din lemn de stejar pentru obținerea buchetului.

**Culoare:** limpede, chihlimbar-auriu.

**Miros:** plăcut, îmbigator, de buchet de vin maturat cu note de miere.

**Gust:** foarte plăcut, lejer, dulce, îmbogățit cu un întreg spectru de arome lemnoase, caramelizate, de cedru și stejar, precum și gust delicat de miere. Intensitatea buchetului și dulceața fac ca acest vin să fie consumat imediat, dar se poate păstra în sticlă mulți ani, fără a pierde din calitățile deosebite pe care le-a dobândit.

**Temperatura de servire:** 5-6°C.

**Asocierea culinară:** se poate servi ca aperitiv sau după masă.

Se poate asocia cu mâncăruri pe bază de ficat de gâscă, produse de patiserie, legume și brânzeturi fine, deserturi în foietaj, plăcintă dobrogeană.

---

750ml

**16% vol.**

---





La fel ca dealul ăsta care nu pleacă nicăieri. La fel ca soarele ăsta care se-arată zi de zi. La fel ca oamenii, ca vântul și pământul. Așa e vinul ăsta. **Statornic. Ca tine, dar și ca noi, cei de la Murfatlar Vinul.**

O colecție care se adreseză consumatorilor experimentați, care apreciază un vin bun, o gamă ce va deveni în scurt timp un clasic al vinurilor Murfatlar.

## Merlot

DEMISEC

Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar - cules la maturitate deplină.

## DOC - CMD Murfatlar

750ml  
**13% vol.**

## Riesling Italian

SEC

Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar - cules la maturitate deplină.

## DOC - CMD Murfatlar

750ml  
**14% vol.**



### **Sauvignon Blanc**

DEMISEC

Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar - cules la maturitate deplină.

**DOC - CMD Murfatlar**

750ml  
**12,5% vol.**

### **Cabernet Sauvignon Roze**

DEMISEC

Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar - cules la maturitate deplină.

**DOC - CMD Murfatlar**

750ml  
**13,5% vol.**







## **Merlot**

DEMISEC

**Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar - cules la maturitate deplină.**

**Culoare:** roșu rubiniu, cu nuanțe violacee.

**Miros** îmbigator de fructe roșii și negre, condimente, în special de nucșoară, arome lemnioase de stejar și vanilie.

**Gust** intens și complex de fructe roșii și negre, în special coacăze, subtil vegetal dar puternic condimentat, îmbogățit de un întreg spectru de arome lemnioase. Taninurile ferme și intensitatea acestora, fac ca acest vin să fie excelent pentru consumul imediat dar se poate consuma și peste 2-3 ani.

**Asociere culinară:** se poate servi cu orice tip de carne roșie (vită, porc, miel, berbecuț etc.), la grătar sau la cuptor, ținută în băț cu condimente, carne de vânăt servită cu sos vânătoresc, platou de brânzeturi etc.

---

750ml

**13% vol.**

---





## **Riesling Italian**

SEC

**Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar - cules la maturitate deplină.**

**Culoare:** galben-verzui, cu o foarte bună limpiditate.

**Gust:** ușor aromat cu note de fructe (citrice și piersici), îmbogățite de aroma nucilor și alunelor. Este un vin echilibrat, de o aciditate distinctă, ce-i conferă prospetime, păstrându-i totuși caracterul tipic soiului pentru vinurile tinere.

**Asocirea culinară:** pește gras, fructe de mare, carne albă de pui, preparate vegetariene, brânzeturi tari și semitari, garnisite cu alune și nucă.

---

750ml

**14% vol.**

---



## **Sauvignon Blanc**

DEMISEC

**Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar - cules la maturitate deplină.**

**Culoare:** galben luminos.

**Miros** îmbietor de flori de soc, lime și agrișe.

**Gust** echilibrat, o aciditate plăcută caracteristică fructelor verzi, cu o corpolență medie, cu gust final remanent de lime și pomelo. Solul calcaros al podgoriei Murfatlar îi aduce o notă de mineralitate și eleganță.

**Asocierea culinară:** se poate servi cu preparate ușoare pe bază de verdețuri, carne albă, pește și fructe de mare, preparate la cuptor, specialități de brânză, smântână degresată servită cu miez de nucă.

---

750ml

**12,5% vol.**

---





## **Cabernet Sauvignon Roze**

DEMISEC

**Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar - cules la maturitate deplină.**

**Culoare:** limpiditate foarte bună, roz cu nuanțe de somon.

**Miros** de intensitate medie, aromă florală de trandafiri și apă de flori.

**Gust:** un vin lejer, ușor fructat, cu aromă de pomelo și grapefruit roșu, de o aciditate relativ ridicată, cu gust final savuros și îndelung.

**Asocierea culinară:** salate, pește de apă dulce la grătar, fructe de mare la tigaie, preparate asortate cu legume sote, carne slabă la cuptor, ruladă de pui umplută cu legume, desert pe bază de brânză.

---

750ml

**13,5% vol.**

---





Notele proaspete ale Secului de Murfatlar au ecou în arșița Dobrogei. Acompaniază replicile seci dar rafinate ale celor care știu întotdeauna ce să comande, fără ezitări. **E vinul pentru cei în pas cu timpurile și câteodată înaintea lor**, care fac cele mai bune alegeri cu o eleganță tainică.

## Cabernet Sauvignon

SEC, obținut din podgoria Murfatlar.

Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar - cules la maturitate deplină.

## DOC - CMD Murfatlar

750ml  
**13% vol.**

## Merlot Roze

SEC, obținut din podgoria Murfatlar.

Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar - cules la maturitate deplină.

## DOC - CMD Murfatlar

750ml  
**13% vol.**



## **Sauvignon Blanc**

SEC, obținut din podgoria  
Murfatlar.

Vin cu denumire de origine  
controlată Murfatlar - cules  
la maturitate deplină.

### **DOC - CMD Murfatlar**

---

750ml

**13% vol.**

---







**Cabernet Sauvignon**

SEC, obținut din podgoria Murfatlar.

**Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar - cules la maturitate deplină.**

**Culoare:** roșu intens, purpuriu cu nuanțe violacee.

**Miros:** de fructe de pădure, afine, mure.

**Gust:** regăsim prospețimea fructelor roșii, taninuri persistente integrate armonios cu note fine extrase din lemn de stejar.

**Temperatura de servire:** 15-16°C.

**Asocierea culinară:** se poate asocia foarte bine cu preparate din carne roșie, carne de porc, pasăre, cu mâncăruri robuste pregătite la crăciu și tavă, pulpă de miel la cuptor, ciuperci brune.

**750ml**

**13% vol.**





## **Merlot Roze**

SEC, obținut din podgoria Murfatlar.

### **Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar - cules la maturitate deplină.**

**Culoare:** limpede, roz cu nuanță de zmeură.

**Miros:** subtil, dar îmbietor.

**Gust:** un vin rustic, sprințar și savuros, cu buchet de citrice și cireșe crude, de aciditate medie, cu gust final remanent mediu.

**Temperatura de servire:** 7-8°C.

**Asocierea culinară:** foarte bun aperitiv, servit lângă antreuri, pui, fructe de mare, pește oceanic și de apă dulce, preparate ușoare mediteraneene.

---

750ml

**13% vol.**

---





**Sauvignon Blanc**

SEC, obținut din podgoria Murfatlar.

**Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar - cules la maturitate deplină.**

**Culoare:** limpede, strălucitor, de o culoare galben-verzui.

**Miros:** delicat, de fructe, ușor floral (soc și iasomie).

**Gust:** un vin echilibrat, de aciditate plăcută, cu o caracteristică de frunze verzi. Vinul este de o corpolență medie, cu gust final remanent mineral.

**Temperatura de servire:** 8-9°C.

**Asocierea culinară:** un vin elegant potrivit pentru preparate din carne de pui pe plita garnisită cu legume, alături de pește de apă dulce, nu foarte gras, cu diverse brânzeturi de oaie, lângă antreuri, preparate asortate cu legume sote.

750ml

**13% vol.**





**Piatră de temelie a Murfatlarului,** Zestrea condimentează timpurile. Cu rădăcini în solurile tradiției, crescute timp de secole, vinul se conturează ca un pastel păstrat în familie din generație-n generație, ce-și ascute culorile odată cu trecerea secolelor.

## Cabernet Sauvignon

DEMISEC, obținut din podgoria Murfatlar.

Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar - cules la maturitate deplină.

## DOC - CMD Murfatlar

750ml  
**13% vol.**

## Fetească Neagră

DEMIDULCE, obținut din podgoria Murfatlar.

Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar - cules târziu.

## DOC - CT Murfatlar

750ml  
**12,5% vol.**



### **Pinot Noir**

DEMIDULCE, obținut din podgoria Murfatlar.

Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar - cules târziu.

### **DOC - CT Murfatlar**

---

750ml  
**12,5% vol.**

---

### **Merlot & Cabernet Sauvignon Roze**

DEMIDULCE, obținut din podgoria Murfatlar.

Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar - cules la maturitate deplină.

### **DOC - CMD Murfatlar**

---

750ml  
**13,5% vol.**

---



## Chardonnay

DEMIDULCE, obținut din podgoria Murfatlar.

Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar - cules târziu.

### DOC - CT Murfatlar

---

750ml

**14,5% vol.**

---

## Muscat Otonel

DEMIDULCE, obținut din podgoria Murfatlar.

Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar - cules târziu.

### DOC - CT Murfatlar

---

750ml

**11,5% vol.**

---



### **Riesling Italian**

DEMISEC, obținut din podgoria Murfatlar.

Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar - cules la maturitate deplină.

#### **DOC - CMD Murfatlar**

750ml  
**14% vol.**

### **Sauvignon Blanc**

DEMISEC, obținut din podgoria Murfatlar.

Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar - cules la maturitate deplină.

#### **DOC - CMD Murfatlar**

750ml  
**13% vol.**











## **Cabernet Sauvignon**

DEMISEC, obținut din podgoria Murfatlar.

**Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar - cules la maturitate deplină.**

**Culoare:** roșu-rubiniu.

**Miros:** de fructe negre și roșii, cu valențe lemnoase de vanilie și ierburi uscate.

**Gust** vegetal de fructe, precum și coacăze, mure negre, de corpolență medie spre mare, cu aciditate bine integrată.

**Temperatura de servire:** 16-17°C.

**Asocierea culinară:** se poate servi cu preparate de carne roșie, vânăt, carne albă, brânzeturi sărate, sosuri, mezeluri, cașcaval, preparate mediteraneene și din bucătăria asiatică.

---

750ml

**13% vol.**

---





## **Fetească Neagră**

DEMIDULCE, obținut din podgoria Murfatlar.

### **Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar - cules târziu.**

**Culoare:** roșu închis cu nuanțe de grena.

**Miros:** complex de fructe negre și prune confiate îmbogățite de valențe lemnoase de stejar, subtil condimentat.

**Gust:** pătrunzător, de vișine putrede, prune uscate și mure negre, cu o lemnzoitate bine integrată, taninuri moi, aciditate medie, delicat pe final, cu gust remanent.

**Temperatura de servire:** 15-17°C.

**Asocierea culinară:** se poate servi cu carne roșie și albă preparată la cuptor, tocană din carne roșie, sarmale preparate la ceaun, coaste de miel la cuptor.

---

750ml

**12,5% vol.**

---





## **Pinot Noir**

DEMIDULCE, obținut din podgoria Murfatlar.

### **Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar - cules târziu.**

**Culoare:** roșu - rubiniu.

**Miros:** rafinat și moale, de ciuperci și condimente, note discrete de vanilie și stejar.

**Gust:** plăcut și savuros, ușor condimentat, un pic lemnos, cu o fructuozitate delicată de fructe uscate, curmale. Un vin de corpolență medie spre mică, cu o aciditate bine integrată, cu gust final remanent prelung.

**Temperatura de servire:** 15-16°C.

**Asocierea culinară:** poate fi servit alături de preparate din carne roșie la grătar sau pe plită, cartofi țărănești rumeni și bacon prăjit. Acompaniază foarte bine mezeluri, babic, ghiudem, servite cu telemea sărată și pâine neagră de casă.

---

750ml

**12,5% vol.**

---





## **Merlot & Cabernet Sauvignon Roze**

DEMIDULCE, obținut din podgoria Murfatlar.

**Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar - cules la maturitate deplină.**

**Culoare:** limpede, cu o frumoasă culoare roz-somon.

**Miros:** fructat cu note florale.

**Gust:** un gust savuros, cu arome de fructe roșii, proaspete, o aciditate relativ ridicată ce îi conferă prospetime.

**Temperatura de servire:** 8-9°C.

**Asocierea culinară:** foarte bun ca aperitiv, se asociază bine cu carpaccio de somon cu rucola, ruladă de pui umplută cu legume și orez, cu fructe de mare, pește în saramură, diverse brânzeturi, chiar și unele deserturi.

---

750ml

**13,5% vol.**

---





## **Chardonnay**

DEMIDULCE, obținut din podgoria Murfatlar.

### **Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar - cules târziu.**

**Culoare:** strălucitor, cu o culoare verde-gălbui.

**Miros:** de intensitate medie de fructe confiate, dulcețuri, mango, pepene galben și gutui.

**Gust:** plăcut, dulce și intens de dulceață de fructe exotice, mango, și la final pomelo, fructe însiropeate, pere, gutui și caise.

**Temperatura de servire:** 7-8°C.

**Asocierea culinară:** se poate servi cu mâncăruri bogat condimentate, chiar iuți; este un excelent partener pentru brânzeturi naturale. Se asociază foarte bine cu deserturi pe bază de fructe confiate. Poate fi servit ca aperitiv sau alături de preparate sărate.

---

750ml

**14,5% vol.**

---





## **Muscat Otonel**

DEMIDULCE, obținut din podgoria Murfatlar.

### **Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar - cules târziu.**

**Culoare:** galben pai cu reflexe aurii.

**Miros:** suav de soc și pere coapte, delicat de miere de tei.

**Gust:** plăcut de gutui, completat de o caracteristică de miere. Un vin cu aciditate scăzută, cu corpulență medie, cu gust final remanent savuros.

**Temperatura de servire:** 7-10°C.

**Asocierea culinară:** se poate asocia cu preparate asiatice cu iuțeală moderată pe bază de pește (saramură), pui sau vită caramelizată. Deasemeni, poate fi servit la finalul mesei cu brânzeturi de capră semitari.

---

750ml

**11,5% vol.**

---





## **Riesling Italian**

DEMISEC, obținut din podgoria Murfatlar.

### **Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar - cules la maturitate deplină.**

**Culoare:** galben verzui cu luciu.

**Miros:** îmbietor de fructe, în special de lime. Solul calcaros al podgoriei îi aduce acestui soi o notă distinctă și elegantă de mineralitate.

**Gust:** un vin echilibrat, de o aciditate plăcută, cu o caracteristică de fructe verzi, de o onctuozitate delicată, cu gust final remanent lung și plăcut.

**Temperatura de servire:** 9-10°C.

**Asocierea culinară:** se poate servi alături de pește de apă dulce, carne de pui, rață la cuptor, brânzeturi tari, fructe de mare, paste, preparate mediteraneene, preparate vegetariene din bucătăria arabă.

---

750ml

**14% vol.**

---



## **Sauvignon Blanc**

DEMISEC, obținut din podgoria Murfatlar.

**Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar - cules la maturitate deplină.**

**Culoare:** verde gălbui, limpede.

**Miros:** plăcut, cu arome proaspete de flori de câmp și fructe care adaugă o aromă complexă.

**Gust:** vinul oferă o aciditate medie, cu note minerale, echilibrat, corpulent, cu gust remanent de ardei gras.

**Temperatura de servire:** 8-9°C.

**Asocierea culinară:** vinul se poate asocia foarte bine cu carne albă, pește, fructe de mare, mâncăruri din bucătăria mediteraneană, brânzeturi românești, salate asortate.

750ml

**13% vol.**





# Premiat

**MURFATLAR**  
VINUL

Un vin de toate zilele, Premiat Eticheta Negră este cinsit, atent la economii, **perfect pentru nopți lungi, care se încheie cu povești la răsăritul soarelui.**

## Premiat Eticheta Neagră Roșu

DEMISEC, obținut din podgoria Murfatlar.

### Vin roșu

750ml  
**12,5% vol.**

## Premiat Eticheta Neagră Alb

DEMISEC, obținut din podgoria Murfatlar.

### Vin alb

750ml  
**12% vol.**









## **Premiat Eticheta Neagră - Roşu**

DEMISEC, obținut din podgoria Murfatlar.

### **Vin roşu**

**Culoare:** limpede, roşu-rubiniu.

**Miros** caracteristic de strugure.

**Gust:** plăcut, cu taninuri moi, aciditate medie, un vin Tânăr, proaspăt, fructuozitate delicată.

**Temperatura de servire:** 14-16°C.

**Asocierea culinară:** alături de preparate din carne roşie, miel şi specialităţi la grătar.

---

750ml

**12,5% vol.**

---





## **Premiat Eticheta Neagră - Alb**

DEMISEC, obținut din podgoria Murfatlar.

### **Vin alb**

**Culoare:** limpede, galben-verzui.

**Miros** caracteristic de strugure.

**Gust:** plăcut, lejer, de o corpolență medie, aciditate bună, cu gust remanent succulent.

**Temperatura de servire:** 6-8°C.

Asocierea culinară: specialități de pește, crustacee, fructe de mare, și chiar pui și cărnuri slabe.

---

750ml

**12% vol.**

---





**Cel mai bun partener de grătar**, vinul Babanu acompaniază weekend-urile cu soare, prieteni și voie bună. Întreține atmosfera ca o orchestră care cântă cu pasiune, până dimineață.

## Roșu

Demidulce, obținut din podgoria Murfatlar.

### Vin roșu

2000ml

**12% vol.**

## Roșu

Demisec, obținut din podgoria Murfatlar.

### Vin roșu

2000ml

**12% vol.**



**Alb**

Demidulce, obținut din podgoria Murfatlar.

**Vin alb**

2000ml

**12% vol.**

**Alb**

Demisec, obținut din podgoria Murfatlar.

**Vin alb**

2000ml

**12% vol.**







## **Roșu**

Demidulce, obținut din podgoria Murfatlar.

### **Vin roșu**

**Culoare:** limpede, roșu-rubiniu.

**Miros** caracteristic de strugure.

**Gust:** plăcut, cu note dulci, taninuri moi, aciditate medie, un vin Tânăr.

**Temperatura de servire:** 14-16°C.

**Asocierea culinară:** se poate servi cu toate tipurile de mâncăruri, un vin puțin pretențios la asocierea culinară.

---

2000ml

**12% vol.**

---





## **Alb**

Demidulce, obținut din podgoria Murfatlar.

### **Vin alb**

**Culoare:** limpede, galben-auriu.

**Miros** caracteristic de strugure bine copt.

**Gust:** fructat, bogat, plăcut, un vin lejer, aciditate medie.

**Temperatura de servire:** 7-9°C.

**Asocierea culinară:** se poate servi cu toate tipurile de mâncăruri, un vin puțin pretențios la asocierea culinară.

---

2000ml

**12% vol.**

---





## **Alb**

Demidulce, obținut din podgoria Murfatlar.

### **Vin alb**

**Culoare:** limpede, galben-auriu.

**Miros** caracteristic de strugure pârguit.

**Gust:** echilibrat, bogat, plăcut, un vin lejer, aciditate medie.

**Temperatura de servire:** 7-9°C.

**Asocierea culinară:** se poate servi cu toate tipurile de mâncăruri, un vin puțin pretențios la asocierea culinară.

---

2000ml

**12% vol.**

---





## **Roșu**

Demisec, obținut din podgoria Murfatlar.

### **Vin roșu**

**Culoare:** limpede, roșu-rubiniu.

**Miros** caracteristic de strugure.

**Gust:** plăcut, cu taninuri moi, aciditate medie, un vin Tânăr.

**Temperatura de servire:** 14-16°C.

**Asocierea culinară:** se poate servi cu toate tipurile de mâncăruri, un vin puțin pretențios la asocierea culinară.

2000ml

**12% vol.**





# Paznicii Viei

**MURFATLAR**  
VINUL

**Paznicii Viei străjuiesc gustul pe care fiecare anotimp îl aduce în tulpinile podgoriei.** Dârz, acid, mineral, e freamătușul grădinii de vară pe-nserat, de ascultat la un vin bun alături de cei pe care-i ții aproape.

## **Cabernet Sauvignon**

DEMISEC, obținut din podgoria Murfatlar.

Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar - cules târziu.

## **DOC - CT Murfatlar**

3000ml  
**13% vol.**

## **Merlot & Cabernet Sauvignon Roze**

DEMISEC, obținut din podgoria Murfatlar.

Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar - cules la maturitate deplină.

## **DOC - CMD Murfatlar**

3000ml  
**13% vol.**



### **Chardonnay**

SEC, obținut din podgoria  
Murfatlar.

Vin cu denumire de origine  
controlată Murfatlar - cules  
târziu.

### **DOC - CT Murfatlar**

---

3000ml

**13% vol.**

---







## **Cabernet Sauvignon**

DEMISEC, obținut din podgoria Murfatlar.

### **Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar - cules târziu.**

**Culoare:** limpede, roșu-rubiniu.

**Miros:** delicat, fructos, vegetal de ierburi uscate.

**Gust:** pătrunzător, cu taninuri ferme, aciditate medie, delicat condimentat pe final, cu gust remanent scurt și intens.

**Temperatura de servire:** 15-16°C.

**Asocierea culinară:** se asociază foarte bine cu carne roșie la grătar sau pe plită, gătită simplu, rustic, condimentată, cu carne de porc sau berbecuț la proțap, rață la cuptor, castane și pâine neagră, cu carne de vânăt, platou de brânzeturi asortate.

---

3000ml

**13% vol.**

---





## **Merlot & Cabernet Sauvignon Roze**

DEMISEC, obținut din podgoria Murfatlar.

**Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar - cules la maturitate deplină.**

**Culoare:** limpede, luminos, cu o culoare roz-pal.

**Miros:** intens fructat și condimentat, cu note timide florale.

**Gust:** un vin savuros, cu buchet de fructe roșii, proaspete, cu aciditate relativ mare, ce-i conferă prospetime.

**Temperatura de servire:** 7-8°C.

**Asocierea culinară:** se poate asocia ușor cu salate, pește la grătar, preparate asortate cu legume, deserturi dulci și sărate. Poate fi servit și la salate de fructe proaspete, de mango sau pepene galben.

---

3000ml

**13% vol.**

---





## **Chardonnay**

SEC, obținut din podgoria Murfatlar.

### **Vin cu denumire de origine controlată Murfatlar - cules târziu.**

**Culoare:** limpede, galben-auriu cu nuanțe verzui.

**Miros:** de citrice și fructe tropicale, la care se adaugă note de pere.

**Gust:** expresiv, proaspăt și persistent, cu nuanțe de coajă de portocală, ușor amăruii, cu aciditate fină, delicată și cu o mineralitate dată de solul calcaros al podgoriei.

**Temperatura de servire:** 7-10°C.

**Asocierea culinară:** se poate servi foarte bine cu mâncăruri pe bază de carne albă, midii, pește de apă sărată și dulce, preparate din berbecuț, porc, pui la cuptor.

---

3000ml

**13% vol.**

---

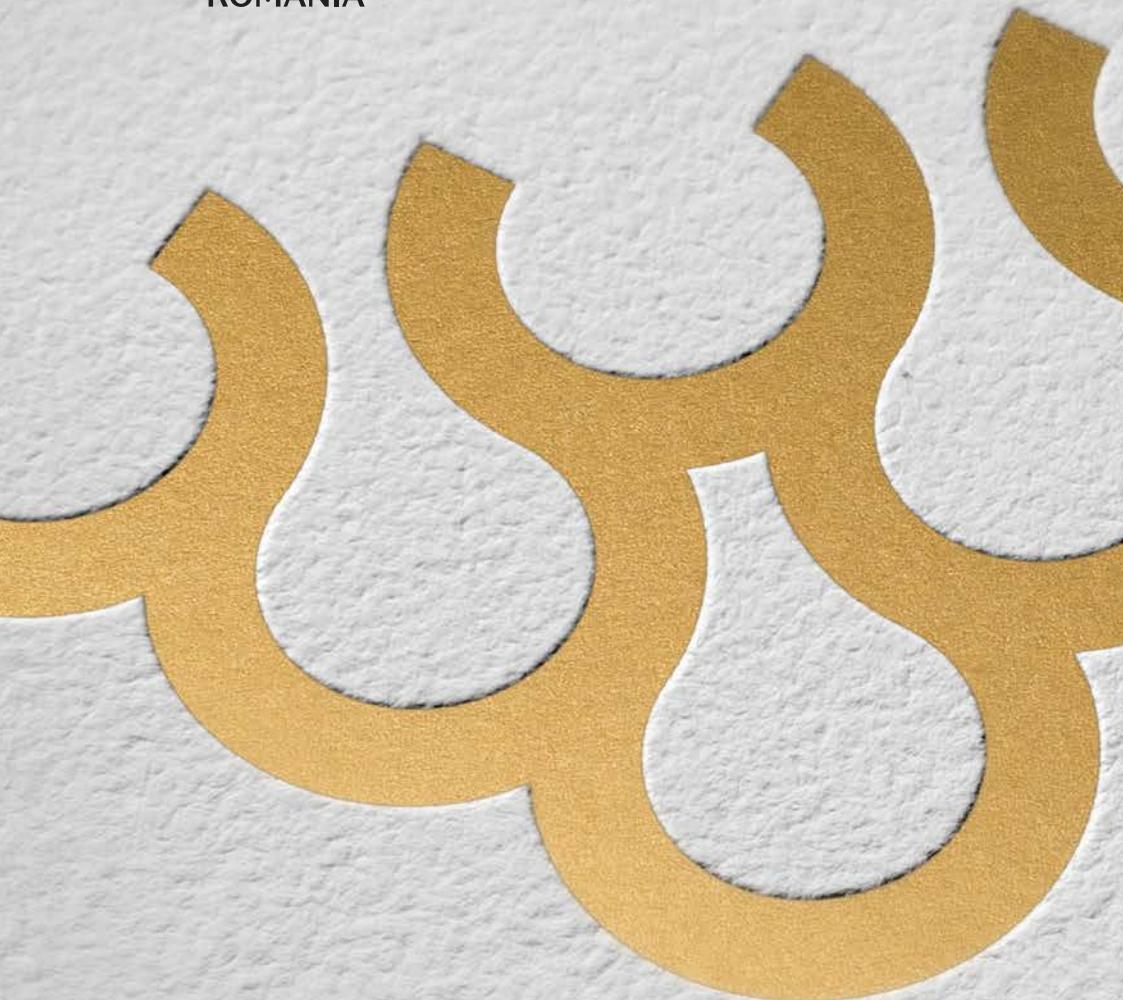








MURFATLAR VINUL  
ROMANIA



[www.murfatlar-vinul.ro](http://www.murfatlar-vinul.ro)