



NOMEN EST OMEN

CRICOVA

Gama Spumant Premium Cuvee



Roz pal strălucitor



6°-8°C



Coacăză, flori de câmp, mure



Plin, echilibrat, moale



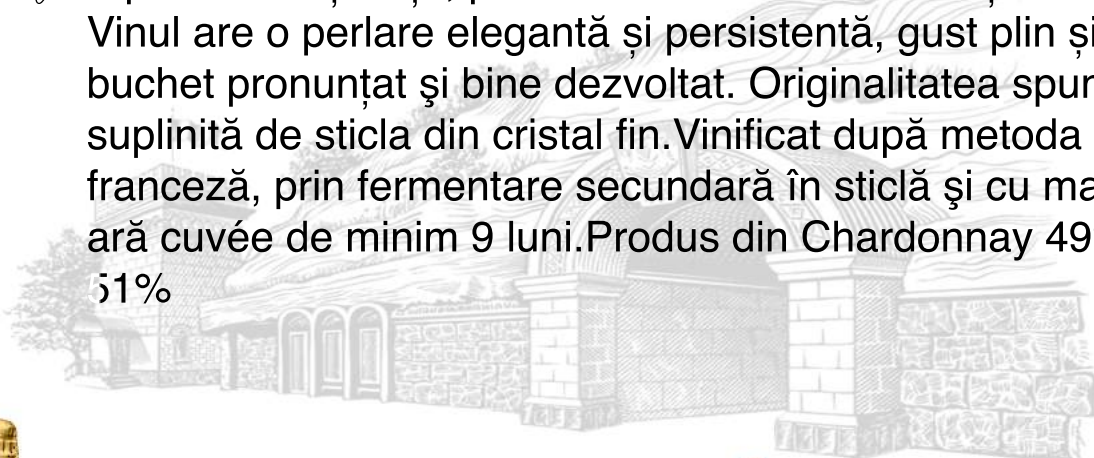
13% vol.



Sushi, bucătărie asiatică, curcan la grătar

Descriere

Vin spumant produs din struguri de calitate superioară de soiuri europene albe și roșii, prin fermentare secundară și maturare în sticlă. Vinul are o perlare elegantă și persistentă, gust plin și armonios, buchet pronunțat și bine dezvoltat. Originalitatea spumantului este suplinită de sticla din cristal fin. Vinificat după metoda clasică franceză, prin fermentare secundară în sticlă și cu maturare ulterioară cuvée de minim 9 luni. Produs din Chardonnay 49% și Pinot Noir 51%



Galben pai cristalin



6°-8°C



Citrice, piersici, pâine coaptă



Proaspăt, palpitant, expresiv



12% vol.



Salată Cezar, brânzeturi tari, ruladă de pui și curcan

Descriere

Acest vin spumant este obținut în conformitate cu tehnologia clasică franceză din struguri de cea mai înaltă calitate recoltați din podgoriile proprii. Asamblajul este supus unei fermentări secundare în sticlă cu o maturare ulterioară în poziție orizontală. Originalitatea spumantului este suplinită de sticla din cristal fin. Vinificat după metoda clasică franceză, prin fermentare secundară în sticlă și cu maturare ulterioară cuvée de minim 9 luni. Produs din Chardonnay 50% și Pinot Noir 50%



NOMEN EST OMEN

CRICOVA

Gama Spumant Clasic Cuvée Prestige



Galben pai, strălucitor



6°-8°C



Mere verzi, pâine prăjită, migdale



Aciditate nobilă, gust armonios



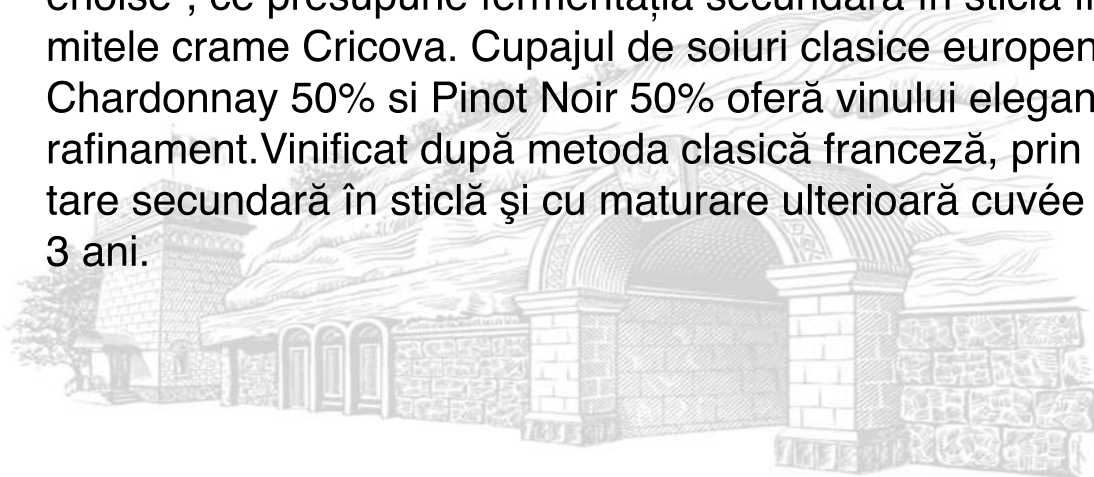
13% vol.



Tartar din pește spadă, stridii, brânzeturi fine

Descriere

Este un spumant exclusiv, produs după metoda clasică „Champenoise”, ce presupune fermentația secundară în sticlă în renumitele crame Cricova. Cupajul de soiuri clasice europene Chardonnay 50% și Pinot Noir 50% oferă vinului eleganță și rafinament. Vinificat după metoda clasică franceză, prin fermentare secundară în sticlă și cu maturare ulterioară cuvée de minim 3 ani.





NOMEN EST OMEN

CRICOVA

Gama Spumant Clasic



Galben pai cu nuanțe verzui 🌡️ 6°-8°C



Mere verzi, gutui, coajă de portocală



Expresiv, cremos, viu



13% vol. 🍴 Antreuri, pește copt cu mirodenii, fructe de mare

Descriere

Spumantul este obținut din recolta timpurie a soiurilor clasice europene Chardonnay 50% și Pinot Noir 50% de pe podgoriile proprii din sudul și centrul Moldovei. Vinificat după metoda clasică franceză, prin fermentare secundară în sticlă și cu maturare ulterioară cuvée de minim 9 luni.



Roz somon crud 🌡️ 6°-8°C



Căpșuni, afine, coacăză roșie



Aciditate nobilă, echilibrat, complex



12.5% vol 🍴 Somon copt, salate ușoare, piept de pui cu trufe negre.

Descriere

Fin, elegant și răcoritor, potrivit pentru toți amatorii de spumante. Se caracterizează printr-un gust complex, arome plăcute de soi Chardonnay 49% și Pinot Noir 51%, perla persistentă, fină și uniformă. Vinificat după metoda clasică franceză, prin fermentare secundară în sticlă și cu maturare ulterioară cuvée de minim 9 luni.



NOMEN EST OMEN

CRICOVA

Gama Spumant Crisecco



Roz luminos, cu reflexii strălucitoare 🌡️ 8 - 10 °C



Fructe de pădure, flori de câmp, măr verde



Gust captivant, dominat de arome florale și fructate



11,5% vol



Deserturi, fursecuri și căpșuni proaspete

Descriere

„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 câmp și măr verde. Gustul efervescentului este captivant, iar perlarea lui este una senzațională. Metoda Charmat. Produs din Fetească Albă 90% și Merlot 10%



Galben strălucitor cu reflecții verzui



Citrice, flori de câmp, caise verzi 🌡️ 8-10°C



Proaspăt, viu, aciditate echilibrată



11,5% vol.



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

Descriere

„Crisecco” este produs după tehnologia italiană, a doua fermentare având loc în tancuri speciale. Prin urmare, este păstrat gustul proaspăt și viu al vinului. Floral și revigorant, spumantul se caracterizează prin bogăția aromatică distinctivă soiului local Fetească Albă 100% din care este vinificat. Metoda Charmat.



NOMEN EST OMEN

CRICOVA

Gama Spumant Charmat



Galben-strălucitor  8 - 10 °C




Ananas, dulceață de caise, miere



Dulceag, moale, fin



13% vol  Fructe însirocate, creme de ciocolată, tarte cu zmeură

Descriere

Produs prin fermentare naturală din struguri de soi Muscat 100%, spumantul păstrează gustul virgin al mustului, cu concentrația înaltă a glucozei naturale și conținutul redus de alcool. Se distinge prin culoarea sa aurie și buchetul dezvoltat, suplinit de gustul proaspăt al bobitei răSCOapte.



Galben strălucitor, limpede



8-10°C



Lichie, nectarine albe, trandafir



Elegant, dulceag, moale



13% vol.  Aluat vârtos cu fructe, brânzeturi, clătite cu dulceață

Descriere

Din soiul de struguri Traminer 100% se obțin vinuri spumante de cea mai înaltă calitate. Efervescentul se distinge prin structura sa armonioasă, cu aciditate echilibrată, gust plăcut-dulce și cu aromă discretă, tipică.



NOMEN EST OMEN

CRICOVA

Gama Spumant Demisec



Galben-pai cristalin  8°-10°C



Trandafir, pere coapte, ananas



Fin, echilibrat, moale



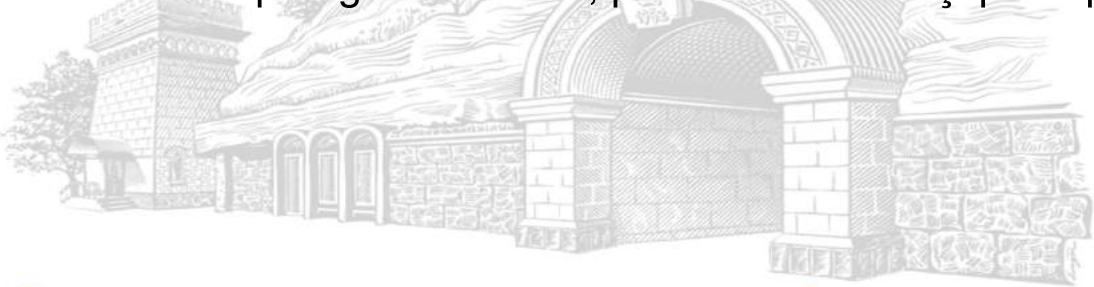
12,5% vol




Brioșe cu ciocolata, brânzeturi, mere în aluat cu scortişoară

Descriere

Spumantul original alb demisec este obținut 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.



Roz opal cu nuanțe zmeurii  8°-10°C



Cireșe albe, căpșune, mure



Dulceag, echilibrat, moale



12% vol.



Deserturi din fructe de pădure, căpșuni trase în ciocolată neagră, aperitive din somon

Descriere

Acest spumant realizat prin fermentație naturală de calitate, se distinge prin arome fructuoase pronunțate, perla echilibrată și persistentă. Efervescentul se remarcă prin culoarea sa elegantă, buchet fin și un gust plăcut cu o savoare îndelungată. Produs din soiuri europene selectate.



NOMEN EST OMEN

CRICOVA

Gama Vin Prestige



Rodie coaptă



Cireșe coapte, scorțișoară, lemn de stejar, vanilie



Bogat, rugos, ferm



15°-18°C



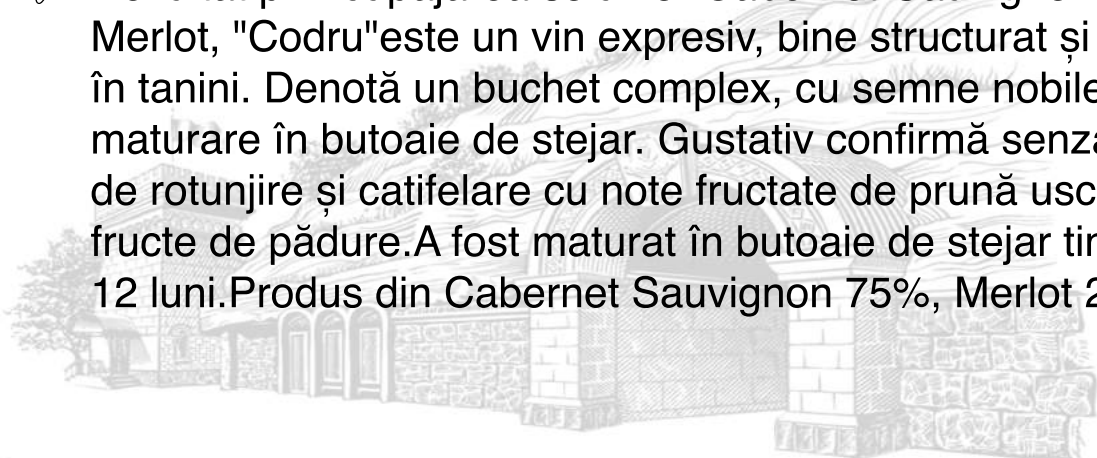
13% vol.



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

Descriere

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. A fost maturat în butoaie de stejar timp de 12 luni. Produs din Cabernet Sauvignon 75%, Merlot 25%



Roz-zmeuriu



10°-12°C



Pomușoare, căpșune, trandafir, afine



Ușor, echilibrat, post gust mediu



12,5%



Platou cu fructe, fructe de mare, salate de primavară

Descriere

Un vin deosebit, la baza căruia stă un cupaj armonios de două soiuri clasice europene: Cabernet-Sauvignon 37.5%, Shyraz 62.5%. „Rose de Cricova” este obținut printr-un proces special numit criomacerare ce presupune răcirea mustuielii pentru a păstra aromele fine și gustul echilibrat.



NOMEN EST OMEN

CRICOVA

Gama Vin Prestige



Galben-pai strălucitor, cu o transparență perfectă



Ananas, portocale, tei, gutui



Plin, complex, vioi



10°-12°C




14,5%  Fructe de mare, aperitive, foie gras

Descriere

Creat din cel mai renumit soi alb din lume, vinul "Chardonnay" obținut la Cricova se remarcă prin prospețime deosebită și aspect floral-fructuos plăcut. Este un vin echilibrat și vioi. Produs din Chardonnay 100%



Galben cu reflecții verzi, strălucitor  10°-12°C




Lemongrass, grapefruit, flori de portocale



Elegant, viu, onctuos



12,5%  Pește la cuptor, prosciutto cu pepene galben, melci cu brânză și verdeață.

Descriere

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. Produs din Pinot Grigio 100%



NOMEN EST OMEN

CRICOVA

Gama Vin High-End



Roșu purpuriu  15-18°C



Fructe negre de pădure, condimente, violete



Ferm, catifelat, corpulent



13% vol



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

Descriere

Vinul Shyraz este produs din soiuri selecți, recoltați din regiunea Valul lui Traian. Este apreciat pentru expresia sa aromatică bogată și gustul dulceag al strugurilor. Vinul are o structură catifelată și o textură prietenoasă. Este corpulent și conține o cantitate considerabilă de antioxidanți. A fost maturat în butoaie de stejar timp de 12 luni. Produs din Shiraz 100%



Roșu pronunțat cu nuanțe vișinii



Complex, plăcut-astringent  15-18°C



Sâmbure de vișină, afine, vanilie, cireșe amare



14% vol



Carne la gratar, miel copt, brânzeturi Camembert și Cheddar

Descriere

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 datorit de natură. A fost maturat în butoaie de stejar timp de 12 luni. Produs din Merlot 100%



NOMEN EST OMEN

CRICOVA

Gama Vin Prestige Cabernet Sauvignon



Rubiniu expresiv



Saftian, prune uscate, caramelă



Ferm, taninos, nobil



15°-18°C



13% vol.



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

Descriere

Oținut din soiul Cabernet-Sauvignon - regele vinului roșu. Maturat în butoaie de lemn, vinul se caracterizează prin gustul foarte plin și corpulent, reflectând puternic expresia terroir-ului din care provine. A fost maturat în butoaie de stejar timp de 12 luni. Produs din Cabernet-Sauvignon 100%



Gama Vin Icewine



Galben-pai cu nuanțe aurii



6°- 8°C



Miere, fructe exotice, flori de salcâm



Dulce, delicat, proaspăt



13% vol.



Fructe tropicale proaspete, patiserie, cio- „Ice Wine” Cricova este un vin alb licoros produs în conformitate cu tehnologia clasică germană “Eiswein” din struguri selecți Muscat Ottonel, recoltați de pe podgoriile Cricova. Se produce la temperaturi joase, strugurii fiind înghețați, astfel încât prin strivirea lor se obține un must extraordinar. Este un vin extrem de aromat și delicat. Produs din Muscat Ottonel 100%

Descriere



NOMEN EST OMEN

CRICOVA

Gama Vin Vintage



Galben-pai



10°-12°C



Mere galbene, ananas, gutui



Proaspăt, viu, onctuos



14% vol.



Piept de curcan, pește alb, melci

Descriere

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

Produs din Chardonnay 100%



Roșu-rubiniu



15°-18°C



Ardei gras, mirodenii, prune uscate



Corpulent, ferm, viu



13% vol.



Salată Cezar, brânzeturi tari, ruladă de pui și curcan

Descriere

Un vin tânăr și catifelat, denotă o puternică expresie atât a caracterului de soi, cât și a terroir-ului din unde provine. Este un vin complex, cu arome ușoare de fructe coapte și pomușoare de pădure. A fost maturat în butoaie de stejar minim 8 luni.

Produs din Cabernet Sauvignon 100%



NOMEN EST OMEN

CRICOVA

Gama Vin Vintage



Roz somon



Fructe de padure



Ușor, echilibrat, post gust mediu 10°-12°C
spre lung



13% vol.



Platou cu fructe , fructe de mare ,
salate de primavară

Descriere

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

Produs din Cabernet-Sauvignon 45%, Merlot 30%, Shiraz 25%

