

Вина Молдавии

Буклет "Вина Молдавии" выпущен в 1961 году по заказу Совнархоза Молдавской ССР на 2-й Ленинградской фабрике офсетной печати тиражом 10000 экземпляров.



Градиешты - десертное белое вино, готовится из винограда Ркацители.

Вино янтарного цвета, в оригинальном букете которого ясно чувствуется медовый аромат полевых трав альпийских лугов.

Вкус мягкий, гармоничный, приятный.

Удостоено 3-х серебряных медалей. Удостоено 3-х серебряных медалей



Трифешты - десертное белое вино, готовится из винограда сорта Пино-Гри.

Вино темно-янтарной окраски с оригинальным сортовым букетом, напоминающим аромат свежеспеченного ржаного хлеба, вкус полный бархатистый.

Вина Молдавии

Удостоено одной золотой и 3-х серебряных медалей.



Чумай - красное десертное вино (типа Кагор), готовится из винограда Каберне.

Каталог 1961 год

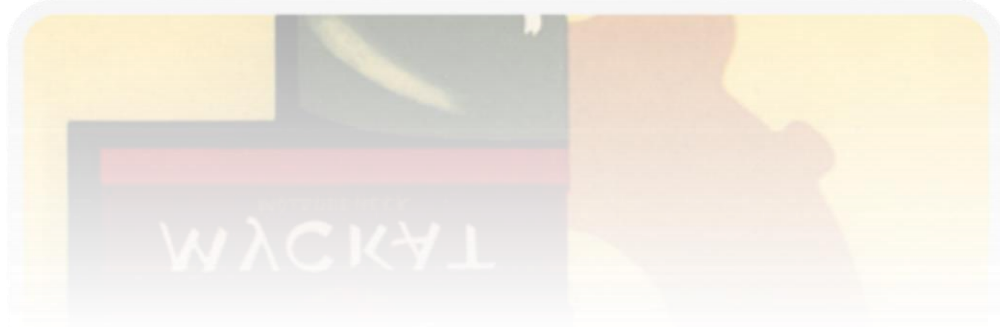
Вино красивой темно-рубиновой окраски, в букете чувствуются тона черной смородины, вкус полный, бархатистый с шоколадными и ванильными тонами.

Удостоено 3-х золотых и одной серебряной медалей.



Мускат - белое десертное вино.

Вино темно-янтарной окраски, в сильном букете которого ярко выражен аромат чайной розы. Вкус мягкий, гармоничный. Умеренная спиртуозность и сахаристость делают это вино особенно приятным и неповторимым.



Виноделие в Молдавии имеет вековую историю.

Благоприятные климатические и почвенные условия Молдавии позволяют вырабатывать вина в широком ассортименте: столовые, крепкие и десертные.

Особенно хорошими получаются десертные вина в южных районах.

Отличаются они красивым внешним видом, хорошо выраженным букетом, приятной гармонией во вкусе.

Отражая солнечный юг Молдавии, эти вина пользуются у потребителей большим успехом, особенно в центральных и восточных районах нашей страны.

Специальные технологические приемы и оборудование, применяемые при производстве десертных вин, позволяют вырабатывать их высокого качества с неповторимым ароматом и букетом.



Попробуйте Молдавские десертные вина и Вы сразу же в этом убедитесь!