

Представляем F1 Мальбек – лучший вкус юбилейного года!

Рано созревающий гибрид. По мере развития, за 90 дней насыщенность цвета становится всё больше, и насыщенно красный цвет проявляется во всём блеске. Имеет крупные до 250 г плоды с тонкой пластичной кожицей. Высокий сахаро-кислотный индекс придаёт томатам глубокий вкус и аромат. Отличается повышенным потенциалом и выдержкой.

Мякоть сочная, тающая во рту. Послевкусию сопровождает пикантная, даже слегка терпкой нотой, которую ценители связывают с понятием «зелёных» танинов.

Ароматы, сопровождающие послевкусию: тёмная вишня, гранат, малина.

Гастрономические сочетания: хорошо подходит к птице с тёмным мясом – утка, страусятина, а также постному красному мясу – ягнятина, свиная лопатка, мясо буйвола.

Не возбраняются сыры полутвёрдые из коровьего и козьего молока. Очень хорош в сочетании с запечёнными овощами, свежим перцем, руколой, мангольдом и луком.

Перспективные районы производства в России: Краснодарский край, Крым, а впрочем, везде, где есть небольшая тепличка и желание создать уникальный вкусный продукт для себя любимого и для своих близких.

F1 Мальбек урожая 2016 года – ваш шанс насладиться тонким послевкусием юбилейного сезона.

Презентация от Юрия Алексева

