



МАССАНДРА

Мускат розовый Южнобережный

Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» марочное десертное розовое

«Мускат розовый Южнобережный» — крепленое вино, созданное из отборного собственного винограда, выращенного в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Выпускается с 1944 года и олицетворяет восстановление в послевоенный период.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

16% об.

Сахар

200 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Мускат розовый

Метод первичной ферментации

настаивание мезги 18-36 ч., прессование, брожение, остановка брожения внесением спирта-ректификата

Выдержка

не менее 24 месяцев в бочках и бутях из кавказского дуба





МАССАНДРА

Мускат розовый Южнобережный

Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» марочное десертное розовое

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 26%, после чего он подвергается дроблению с отделением гребней. Затем мезга настаивается в течение 18–36 часов до появления первых признаков брожения, после чего отделяется сусло-самотёк, а мезга прессуется. Полученные сусло-самотёк и прессовые фракции объединяются и направляются на брожение, которое останавливается добавлением спирта-ректификата.

«Мускат розовый Южнобережный» выдерживается по классической технологии в кавказском дубе не менее 24 месяцев, в результате чего вино приобретает свой неповторимый органолептический профиль.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: розовый с золотистыми переливами.

Аромат: выразительный, с нотами розового варенья, шиповника, персиков и кофейно-шоколадными акцентами. Цветочно-мускатные ароматы придают пышность.

Вкус: полнотелый, бархатистый, с приятной сладостью и сбалансированной кислотностью. Раскрывается нотками персикового конфитюра и цветочного меда.

ГАСТРОНОМИЯ

Отлично дополнит десерты на основе фруктов и пироги с лесными ягодами. Составит интересную гастропару с сырами с белой и голубой плесенью, например, бри и камамбер, создавая контраст сладости и солёности. Вино подчеркнет пряную ароматику восточных сладостей.

Температура подачи: 12-14°C

