



МАССАНДРА

Мускат черный Массандра

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

«Мускат чёрный Массандра» — креплёное вино, созданное из отборного собственного винограда, который выращивается в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Выпускается с 1913 года.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

16% об.

Сахар

160 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Мускат черный

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 черный Массандра

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

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 22%, 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 черный Массандра» выдерживается по классической технологии в кавказском дубе не менее 24 месяцев, в результате чего вино приобретает свой неповторимый органолептический профиль.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: насыщенно-рубиновый.

Аромат: сложный и многослойный, с шоколадно-фруктовыми нотами, оттенками спелых красных и чёрных ягод, таких как вишня и ежевика, а также с изысканными кофейными нюансами.

Вкус: полнотелый, с бархатистыми танинами, деликатными мускатными акцентами и утончённой сладостью в продолжительном послевкусии.

ГАСТРОНОМИЯ

Рекомендуется в качестве дижестива, гастропары к десертам из ягод и фруктов, например, к ягодным пирогам или тарталеткам, к шоколадным муссам и трюфелям, а также к выдержанным сырам типа грюйер или конте.

Температура подачи: 14–16°C

