



МАССАНДРА

«Кокур» Авторское вино

Российское вино с защищенным географическим указанием
«Крым» сухое белое

«Кокур» — это авторское вино из одноимённой коллекции «Массандры», созданное из отборного винограда, который произрастает на специально выделенных участках Южного берега Крыма.

Личная подпись винодела на этикетках подчёркивает особый, авторский подход к созданию коллекции.

Выпускается с 2016 года.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

12% об.

Сахар

до 4 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Кокур белый

Метод первичной ферментации

охлаждение винограда перед прессованием,
прессование, брожение суслу
при контролируемой температуре

Выдержка

2-4 месяца на тонком дрожжевом
осадке в стальных емкостях





МАССАНДРА

«Кокур» Авторское вино

Российское вино с защищенным географическим указанием
«Крым» сухое белое

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 20%. После отделения гребней и охлаждения виноград направляется на прессование в пневматический пресс. Далее сусло-самотек и сусло первой фракции отправляются на брожение, которое длится при контролируемой температуре 15-20 дней. Определённые этапы производства протекают в инертной среде.

Вино выдерживается на тонком дрожжевом осадке в стальных емкостях в течение 2-4 месяцев, что придает ему утончённый органолептический профиль.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: соломенный с золотистыми переливами.

Аромат: пряные нотки полевых цветов и спелых фруктов с лёгким оттенком груши.

Вкус: полный и пряный, с гармоничной горчинкой в послевкусии.

ГАСТРОНОМИЯ

Идеально сочетается с блюдами из черноморской рыбы и других морепродуктов, а также с разнообразными холодными закусками.

Температура подачи: 10-12°C

