



МАССАНДРА

«Саперави» Авторское вино

Российское вино с защищенным географическим указанием
«Крым» сухое красное

«Саперави» — это авторское вино из одноимённой коллекции «Массандры», созданное из отборного винограда, который произрастает на специально выделенных участках Южного берега Крыма. Личные подписи виноделов на этикетках подчёркивают особый, авторский подход к созданию коллекции. Выпускается с 2023 года.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

13% об.

Сахар

до 4 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Саперави

Метод первичной ферментации

криомацерация, брожение при контролируемой температуре, прессование

Выдержка

12 месяцев на тонком дрожжевом осадке в стальных ёмкостях





МАССАНДРА

«Саперави» Авторское вино

Российское вино с защищенным географическим указанием
«Крым» сухое красное

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 21%. После отделения гребней и дробления мезга направляется на мацерацию при пониженных температурах. Брожение длится 15-20 дней при контролируемой температуре, во время которого практикуется удаление косточек, что придаёт вину мягкую текстуру. По завершении брожения мезга направляется на прессование, для создания вина используется сусло-самотёк, а также сусло первой фракции. Определённые этапы производства протекают в инертной среде.

Вино выдерживается на тонком дрожжевом осадке в стальных емкостях, в течение 12 месяцев, что придает ему утончённый органолептический профиль.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: насыщенно-рубиновый.

Аромат: сладкие тона чернослива, спелой вишни и чёрных ягод, приправленные нотками кондитерских специй и горького шоколада.

Вкус: глубокий и элегантный, с бархатистыми, хорошо интегрированными танинами. Во вкусе выделяются оттенки подвяленной красной сливы и ежевичного конфитюра, переходящие в пряное послевкусие.

ГАСТРОНОМИЯ

Традиционно прекрасно сочетается с блюдами грузинской кухни, богатыми свежей зеленью. Станет отличной гастропарой к мясу и овощам на гриле, а также к выдержанным сырам, которые подчеркивают его глубокий вкус.

Температура подачи: 16-18°C

