



МАССАНДРА

Каберне Екатерины десертное

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

«Каберне Екатерины десертное» — креплёное вино, созданное из отборного собственного винограда, выращенного в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Выпускается с 2001 года.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

16% об.

Сахар

170 г/дм

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Каберне Совиньон

Метод первичной ферментации

брожение на мезге, прессование, дображивание и остановка брожения внесением спирта-ректификата

Выдержка

не менее 24 месяцев в бочках и бутях из кавказского дуба





МАССАНДРА

Каберне Екатерины десертное

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

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 25%, после чего он подвергается дроблению с отделением гребней. Затем проводится брожение сусла на мезге при контролируемой температуре. При достижении заданных показателей сахара мезга направляется на отделение сусла-самотёка и прессование. Полученные сусло-самотёк и прессовые фракции объединяются и направляются на дображивание, которое останавливается добавлением спирта-ректификата.

«Каберне Екатерины десертное» выдерживается по классической технологии в кавказском дубе не менее 24 месяцев, благодаря чему вино приобретает свой неповторимый органолептический профиль.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: темно-красный с рубиновым оттенком.

Аромат: яркий, многогранный, с оттенками вишни в шоколаде, нотками сафьяна и табака, легкими ванильными аккордами.

Вкус: богатый и насыщенный, с гармоничной сладостью и мягкими танинами, дополняемый тонами сливового конфитюра и кондитерских специй в длительном послевкусии.

ГАСТРОНОМИЯ

Рекомендуем с десертами на основе ягод и шоколада, а также в паре с мягкими сырами: рикоттой, маскарпоне и пирожными на их основе.

Вино может выступать самостоятельным десертом или дижестивом.

Температура подачи: 14-16°C

