



МАССАНДРА

Жемчужина Массандры

Российское вино с защищенным географическим указанием
«Крым» полусладкое красное

«Жемчужина Массандры» – вино, созданное из собственного винограда, выращенного в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

12 % об.

Сахар

40 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

10 лет

Сорт

Каберне Совиньон, Бастардо
Магарачский, Саперави, Мерло,
Морастель, Пти Вердо, Санджовезе,
Сира, Цимлянский черный, Алеатико

Метод первичной ферментации

отделение гребней, мацерация, брожение
на мезге при контролируемой температуре,
остановка брожения холодом

Выдержка

без выдержки





МАССАНДРА

Жемчужина Массандры

Российское вино с защищенным географическим указанием
«Крым» полусладкое красное

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную по достижении оптимальной зрелости. После отделения гребней и дробления мезга направляется на мацерацию и брожение. Брожение протекает в резервуарах при контролируемой температуре. Остановка брожения осуществляется холодом, для сохранения остаточной сахаристости.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: рубиновый.

Аромат: свежие тона красных и черных ягод: смородины, вишни и сливы. Легкие конфитюрные нюансы добавляют сладковатую нотку.

Вкус: ягодный с преобладанием ароматов шелковицы и ежевики, умеренная танинность придает вину мягкость.

ГАСТРОНОМИЯ

Прекрасно сочетается с блюдами из утки, приготовленными с фруктовыми соусами, такими как вишневый или апельсиновый. Также его можно подавать к десертам на основе темного шоколада или ягодным пирогам.

Температура подачи: 12-14°C

С
др
уг
ой
ст
о-
ро
ны
по
ст
о-
ян
но
е

