



МАССАНДРА

Малага Массандра

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

«Малага Массандра» — креплёное вино, созданное из отборного собственного винограда, выращенного в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Выпускается с 1914 года.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

13% об.

Сахар

280 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Каберне Совиньон, Бастардо
Магарачский, Кокур белый

Метод первичной ферментации

предварительный нагрев дробленых свежих ягод, подброд, остановка брожения внесением спирта-ректификата.

Выдержка

от 24 месяцев в бочках и бутях
из кавказского дуба





МАССАНДРА

Малага Массандра

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

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 26%, после чего он подвергается дроблению с отделением гребней. Полученная мезга настаивается в течение 12–14 часов, после чего отделяется на сусло-самотёк и прессуется. Часть полученного сусла сбраживается, а другая часть уваривается до получения тёмного цвета. Брожение останавливается добавлением спирта-ректификата. Далее часть сусла сбраживается, а часть уваривается до получения темного цвета.

«Малага Массандра» выдерживается по классической технологии в кавказском дубе не менее 24 месяцев, в результате чего приобретает свой неповторимый органолептический профиль.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: насыщенный темно-янтарный.

Аромат: многослойный, с кофейно-карамельными тонами, нотками сушёного инжира и молочного шоколада.

Вкус: глубокий, кремовый, с ванильными и смолистыми нотами, черносливно-шоколадными нюансами и сладкой нугой в длительном послевкусии.

ГАСТРОНОМИЯ

Рекомендуем сочетать с шоколадными десертами, ванильным мороженым, орехово-кофейными муссами и крем-брюле.

Вино может быть самостоятельным десертом или дижестивом.

Температура подачи: 14–16°C

