



МАССАНДРА

# Саперави

Российское вино полусладкое красное

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

## Место производства

Россия,  
Республика Крым

## Крепость

12 % об.

## Сахар

35 г/дм<sup>3</sup>

## Способ сбора

ручной сбор урожая

## Средний возраст лоз

10 лет

## Сорт

Саперави

## Метод первичной ферментации

отделение гребней, брожение на мезге, остановка брожения холодом, прессование

## Выдержка

без выдержки





МАССАНДРА

# Саперави

Российское вино 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 с пурпурным отблеском.

**Аромат:** яркий, с нотами спелой черноплодной рябины и вишни, гармонично сочетающимися с нежными нотами молочных сливок и легкой ванили.

**Вкус:** мягкий, с бархатистыми танинами и сладковатыми оттенками молочной карамели в послевкусии.

## ГАСТРОНОМИЯ

Подходит к десертам на основе темного шоколада, подчеркивая их насыщенность и добавляя сладковатые нотки. Также он отлично дополнит блюда из утки с фруктовыми соусами, создавая гармоничное сочетание сладости и насыщенного вкуса мяса.

**Температура подачи:** 14-16°C

