



МАССАНДРА

# Портвейн красный Южнобережный

Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» марочное крепкое красное

«Портвейн красный Южнобережный» — крепленое вино, созданное из отборного собственного винограда, выращенного в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Выпускается с 1944 года и олицетворяет восстановление в послевоенный период.

## Место производства

Россия,  
Республика Крым

## Крепость

18.0 % об.

## Сахар

110 г/дм<sup>3</sup>

## Способ сбора

ручной сбор урожая

## Средний возраст лоз

20 лет

## Сорт

Мурведр, Каберне Совиньон, Саперави,  
Бастардо Магарачский

## Метод первичной ферментации

брожение на мезге с обязательным перемешиванием сусла, прессование, дображивание, остановка брожения внесением спирта-ректификата

## Выдержка

не менее 36 месяцев в бочках и бутях из кавказского дуба





МАССАНДРА

# Портвейн красный Южнобережный

Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» марочное крепкое красное

## СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Сбор винограда осуществляется при сахаристости не менее 22%, после чего он подвергается дроблению с отделением гребней. Далее мезга отправляется на брожение, по завершении которого она направляется на отделение сулса-самотёка и прессование. Прессовые фракции и сулса-самотёк объединяются и направляются на дображивание, которое останавливается добавлением спирта-ректификата.

«Портвейн красный Южнобережный» выдерживается по классической технологии в кавказском дубе не менее 36 месяцев, в результате чего приобретает свой неповторимый органолептический профиль.

## ОРГАНОЛЕПТИКА

**Цвет:** кирпично-красный.

**Аромат:** насыщенные тона вяленой вишни и чернослива с добавлением специй и сушеной шелковицы.

**Вкус:** элегантный и глубокий, с приятной сладостью и мягкими танинами. Яркие ноты черешни, смородины и малинового джема.

## ГАСТРОНОМИЯ

Прекрасно гармонирует с шоколадными десертами и сладкой выпечкой, а также с выдержанными сырами и сырами с благородной голубой плесенью, такими как горгонзола, рокфор и дор-блю. Он также может выступать прекрасным дижестивом.

**Температура подачи:** 16-18°C

