



МАССАНДРА

Лакрима Кристи

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

«Лакрима Кристи» — креплёное вино Массандры, созданное из винограда, выращенного в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Выпускается с 1892 года.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

16% об.

Сахар

180 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Алеатико

Метод первичной ферментации

подогрев мезги, настаивание сусла на мезге, прессование, брожение и остановка брожения внесением спирта-ректификата

Выдержка

не менее 24 месяцев в бочках и бутях из кавказского дуба





МАССАНДРА

Лакрима Кристи

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

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 24%, после чего он подвергается дроблению с отделением гребней. Затем мезга направляется на нагревание с последующим настаиванием в течение 10-36 часов, после чего отделяется сусло-самотёк и проводится прессование. Прессовые фракции и сусло-самотёк объединяются и направляются на брожение, которое останавливается добавлением спирта-ректификата.

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

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: насыщенный рубиновый.

Аромат: пряные ноты вяленой сливы, черноплодной рябины, черешни, оттенки ванили, молочного шоколада и фиников.

Вкус: округлый, с балансом сладости и кислотности, шелковистыми танинами, сухофруктами и розой в послевкусии.

ГАСТРОНОМИЯ

Рекомендуем сочетать с ягодными пирогами и тартами, а также с десертами на основе шоколадного мусса. Вино идеально подчеркнёт сложный вкус выдержанных сыров.

Также вино может быть самостоятельным десертом или дижестивом.

Температура подачи: 16-18°C

