



МАССАНДРА

«Сары Пандас» Авторское вино

Российское вино с защищенным географическим указанием «Крым» сухое белое

«Сары Пандас» — это авторское вино из одноимённой коллекции «Массандры», созданное из отборного винограда, который произрастает на специально выделенных участках Южного берега Крыма.

Личная подпись винодела на этикетках подчёркивает особый, авторский подход к созданию коллекции. Выпускается с 2016 года.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

12% об.

Сахар

до 4 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Сары Пандас

Метод первичной ферментации

охлаждение винограда перед прессованием, прессование, брожение суслу при контролируемой температуре

Выдержка

2-4 месяца на тонком дрожжевом осадке в стальных емкостях





МАССАНДРА

«Сары Пандас» Авторское вино

Российское вино с защищенным географическим указанием
«Крым» сухое белое

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 20%. После отделения гребней и охлаждения виноград направляется на прессование в пневматический пресс. Далее сусло-самотек и сусло первой фракции отправляются на брожение, которое длится при контролируемой температуре 15-20 дней. Определённые этапы производства протекают в инертной среде.

Вино выдерживается на тонком дрожжевом осадке в стальных емкостях в течение 2-4 месяцев, что придает вину утончённый органолептический профиль.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: соломенный с золотистыми бликами.

Аромат: яркий, с нотами ананаса, манго и папайи, оттенками акации, меда и акцентами пряностей.

Вкус: минеральный, сбалансированный, с плотной текстурой, нотами черешни, алычи и абрикосов. Легкая пикантная горчинка в послевкусии добавляет выразительности.

ГАСТРОНОМИЯ

Прекрасно дополнит блюда из белой рыбы, такие как филе трески или сибаса, приготовленные в легких соусах. Идеально сочетается с морепродуктами — устрицами, мидиями и креветками, а также с холодными закусками, например, тартаром или сашими из рыбы.

Температура подачи: 10-12°C

