



МАССАНДРА

Портвейн белый Сурож

Российское креплёное (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» марочное крепкое белое

«Портвейн белый Сурож» — креплёное вино, созданное из отборного собственного винограда, который выращивается в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Выпускается с 1936 года.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

17.5 % об.

Сахар

95 г/дм³

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Кокур белый

Метод первичной ферментации

настаивание мезги 24-36 ч., прессование, брожение, остановка брожения внесением спирта-ректификата

Выдержка

не менее 36 месяцев в бочках и бутях из кавказского дуба

Способ сбора

ручной сбор урожая





МАССАНДРА

Портвейн белый Сурож

Российское креплёное (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» марочное крепкое белое

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 18%, после чего он подвергается дроблению с отделением гребней. Далее мезга настаивается в течение 24–36 часов до появления первых признаков брожения, после чего отделяется сусло-самотёк, а мезга прессуется. Полученные сусло-самотёк и прессовые фракции объединяются и направляются на брожение, которое останавливается добавлением спирта-ректификата.

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

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: насыщенный золотисто-янтарный.

Аромат: фруктовые ноты, дополненные оттенками белого инжира, груши, меда и миндаля.

Вкус: округлый, с богатой гаммой сухофруктов и орехов.

ГАСТРОНОМИЯ

Прекрасно сочетается с десертами, такими как торт с клубникой, лимонное безе, персики со сливками или клубника в белом шоколаде. Также он идеально подходит к выдержанным сырам типа грюйер.

Кроме того, может быть отличным дижестивом.

Температура подачи: 10–12°C

