



MASSANDRA

Портвейн белый Крымский

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

«Портвейн белый Крымский» — креплёное вино, созданное из отборного собственного винограда, выращенного в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Вино выпускается с 1944 года и олицетворяет восстановление в послевоенный период.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

17,5 % об.

Сахар

95 г/дм³

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Кокур белый, Ркацители, Алиготе,
Шардоне, Шабаш

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 Крымский

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

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: яркий, золотисто-янтарный.

Аромат: многослойный, раскрывается деликатными оттенками айвы, спелой дыни и белого инжира, плавно переходящими в ароматы печёного яблока и корицы.

Вкус: прекрасно сбалансированный и мягкий, дополняется нотами зрелых фруктов в продолжительном послевкусии.

ГАСТРОНОМИЯ

Прекрасно дополнит десерты с сухофруктами и орехами, песочное печенье и выдержанные пикантные сыры.

Кроме того, отлично подойдёт в качестве дижестива.

Температура подачи: 10–12°C

