



МАССАНДРА

«Розе» Авторское вино

Российское вино с защищенным географическим указанием
«Крым» сухое розовое

«Розе» — это авторское вино из одноимённой коллекции «Массандры», созданное из отборного винограда, который произрастает на специально выделенных участках Южного берега Крыма. Личная подпись винодела на этикетке подчёркивает особый, авторский подход к созданию коллекции. Выпускается с 2018 года.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

12% об.

Сахар

до 4 г/дм³

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Каберне Совиньон, Сира

Метод первичной ферментации

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

Выдержка

2-4 месяца на тонком дрожжевом
осадке в стальных емкостях

Способ сбора

ручной сбор урожая





МАССАНДРА

«Розе» Авторское вино

Российское вино с защищенным географическим указанием
«Крым» сухое розовое

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 20%. После отделения гребней и охлаждения виноград направляется на медленное прессование в пневматический пресс. Далее сусло-самоотек 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 ему утончённый органолептический профиль.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: лососевый.

Аромат: яркий, с оттенками клубники, земляники и красной смородины.

Вкус: гармоничный и свежий, с нежным ягодным тоном и сливочным послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ

Идеальный выбор в качестве аперитива для летних вечеров. Оно прекрасно дополнит блюда с морепродуктами, такие как ризотто с креветками или брускетты с лососем. Рекомендуем сочетать с легкими летними салатами.

Температура подачи: 10-12°C

