



МАССАНДРА

Портвейн красный Гурзуф

Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» ординарное крепкое красное

«Портвейн красный Гурзуф» — креплёное вино, созданное из отборного собственного винограда, выращенного в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Выпускается с 2022 года.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

17 % об.

Сахар

60 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Бастардо Магарачский, Каберне Совиньон, Саперави и виноград других красных сортов

Метод первичной ферментации

настаивание мезги 24–96 ч., прессование, брожение, остановка брожения внесением спирта-ректификата

Выдержка

без выдержки





МАССАНДРА

Портвейн красный Гурзуф

Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» ординарное крепкое красное

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 16%, после чего он подвергается дроблению с отделением гребней. Далее мезга настаивается в течение 24–96 часов до появления первых признаков брожения, после чего отделяется сусло-самотёк, а мезга прессуется. Полученные сусло-самотёк и прессыовые фракции объединяются и направляются на брожение, которое останавливается добавлением спирта-ректификата.

«Портвейн красный Гурзуф» не выдерживается в дубе и поступает на розлив по истечении 90 дней после завершения процесса брожения.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: рубиновый.

Аромат: многогранный, с яркими акцентами красных и черных ягод в сочетании с лёгкими оттенками ванили, корицы и пряных трав.

Вкус: насыщенный, с выраженными нотами черных ягод, слив и вишни. Сладость уравновешена яркой кислотностью. В послевкусии раскрываются тонкие нюансы ванили и вишневой косточки.

ГАСТРОНОМИЯ

Прекрасно сочетается с сырами типа гауда, чеддер и пармезан. Оно дополнит блюда из курицы с вишневым соусом или жареную дичь с картофелем и ягодами. В качестве десертов идеально подойдут чизкейки с малиной, шоколадно-ореховые печенье или эклеры с карамелью. Может быть подано в качестве утончённого дижестива.

Температура подачи: 16–18°C.

