



МАССАНДРА

Мерло

Российское вино полусладкое красное

«Мерло» - вино, созданное из собственного винограда, выращенного в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

12 % об.

Сахар

35 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

10 лет

Сорт

Мерло

Метод первичной ферментации

отделение гребней, брожение на мезге, остановка брожения холодом, прессование

Выдержка

без выдержки





МАССАНДРА

Мерло

Российское вино полусладкое красное

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную по достижении оптимальной зрелости. После отделения гребней и дробления мезга направляется на мацерацию и брожение. Брожение протекает в резервуарах при контролируемой температуре. Остановка брожения осуществляется холодом для сохранения остаточной сахаристости.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: темно-рубиновый.

Аромат: выразительный, с доминантой нот вишни, кизила и сливы, дополненных тонким оттенком макового зерна.

Вкус: гармоничный и округлый, с мягкой танинностью. Ноты красных ягод переплетаются с легкими пряными акцентами в послевкусии.

ГАСТРОНОМИЯ

Прекрасно сочетается с зрелыми сырами и легкими мясными блюдами, такими как курица и индейка. Также его можно подавать с легкими ягодными десертами.

Температура подачи: 14-16°C

