



МАССАНДРА

# Полусладкое розовое

Российское вино полусладкое розовое

«Полусладкое розовое» - 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/дм<sup>3</sup>

## Способ сбора

ручной сбор урожая

## Средний возраст лоз

10 лет

## Сорт

Мускат белый, Мускат розовый, Мускат Гамбургский, Пино серый, Пино черный, Каберне Совиньон, Кокур белый и виноград других сортов

## Метод первичной ферментации

отделение гребней, мацерация, прессование, брожение, остановка брожения холодом

## Выдержка

без выдержки





МАССАНДРА

# Полусладкое розовое

Российское вино полусладкое розовое

## СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную по достижении оптимальной зрелости. После отделения гребней и дробления мезга настаивается в течение 18–24 часов до появления первых признаков брожения, после чего направляется на прессование. Полученные прессовые фракции объединяются и направляются на брожение, которое протекает в резервуарах при контролируемой температуре. Остановка брожения осуществляется холодом для сохранения остаточной сахаристости.

## ОРГАНОЛЕПТИКА

**Цвет:** лососевый.

**Аромат:** нежный, с нотами спелой клубники и сочной малины, дополненный легким оттенком сирени.

**Вкус:** с пряно-фруктовыми оттенками и мягким медовым послевкусием.

## ГАСТРОНОМИЯ

Прекрасно сочетается с легкими закусками, такими как брускетта с инжиром и козьим сыром. Оно также прекрасно дополнит десерты, например, чизкейк с ягодами.

**Температура подачи:** 10–12°C

