



МАССАНДРА

Черный доктор

Российское креплёное (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» марочное десертное красное

«Черный доктор» — креплёное вино, созданное из отборного собственного винограда, выращенного в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Выпускается с 1957 года.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

16% об.

Сахар

170 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Эким кара, Джеват Кара, Кефессия, Бастардо магарачский, Каберне Совиньон

Метод первичной ферментации

брожение на мезге, прессование, дображивание, остановка брожения внесением спирта-ректификата

Выдержка

не менее 24 месяцев в бочках и бутях из кавказского дуба





МАССАНДРА

Черный доктор

Российское креплёное (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» марочное десертное красное

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 22%, после чего он подвергается дроблению с отделением гребней. Полученная мезга настаивается в течение 24–36 часов, после чего направляется на брожение. Далее в мезгу вводится спирт-ректификат, после чего мазга вновь отправляется на настаивание. При достижении определённых показателей по сахару отделяется сусло-самотёк и мезга прессуется. Прессовые фракции и сусло-самотёк объединяются и направляются на выдержку.

«Черный доктор» выдерживается по классической технологии в кавказском дубе не менее 24 месяцев, в результате чего приобретает свой неповторимый органолептический профиль.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: насыщенно-рубиновый.

Аромат: глубокий, с тонами засахаренной вишни, чернослива, лакрицы и пряных специй.

Вкус: глубокий, с оттенками кофе и темного шоколада, мягкими танинами и продолжительным послевкусием, подчеркнутым нотками джема из черных ягод.

ГАСТРОНОМИЯ

Рекомендуем сочетать с шоколадными десертами: фонданом, брауни и другой сладкой выпечкой. Вино составит интересную гастрономическую пару с пикантными сырами.

Также может выступать самостоятельным десертом или дижестивом.

Температура подачи: 14–16°C

