



МАССАНДРА

Херес Ореанда

Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» марочное крепкое белое

«Херес Ореанда» – крепленое вино, созданное из отборного собственного винограда, который выращивается в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Выпускается с 1989 года.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

16% об.

Сахар

4 г/дм³

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Алиготе, Альбилю Крымский, Вердельо, Серсиаль, Семильон, Совиньон белый, Совиньон зеленый, Кокур белый, Ркацители, Гарс Левелю, Пино серый, Фурминт, Шардоне

Метод первичной ферментации

прессование мезги, брожение, остановка брожения внесением спирта-ректификата

Выдержка

12 месяцев под флором, 12 месяцев в бочках из кавказского дуба

Способ сбора

ручной сбор урожая





МАССАНДРА

Херес Ореанда

Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» марочное крепкое белое

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирают вручную при сахаристости не менее 19%, после чего он подвергается дроблению и отделению гребней. Далее мезгу прессуют для получения сусла-самотека. Сусло-самотек и первая фракция смешиваются и отправляются на брожение. Вино сбраживается до полного отсутствия сахара, после чего крепится спиртом-ректификатом.

Выдержка происходит в два этапа: сначала 12 месяцев под дрожжевой пленкой – флором, образуемой особой расой дрожжей, выведенной советскими учеными в середине 40-х XX века. Затем наступает второй этап выдержки – в бочках не менее 12 месяцев в тесном контакте с кислородом. Благодаря подобной комбинированной выдержке «Херес Ореанда» приобретает свой неповторимый вкусовой и ароматический профиль.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: темно-янтарный.

Аромат: свежий и пикантный с тонами жареного миндаля и грибными нотами, а также с нотами сушеных яблок и пряных трав.

Вкус: многогранный, с деликатным сухим финишем, выраженной солоноватостью и минеральными нюансами.

ГАСТРОНОМИЯ

Рекомендуется как в качестве аперитива, так и в качестве сопровождения к суши и пряным блюдам паназитской кухни: тартару из тунца с соусом понзу, опалённому тунцу с ореховым соусом, курице под соусом терияки и карри.

Температура подачи: 10–12°C

