



МАССАНДРА

Портвейн белый Алушта

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

«Портвейн белый Алушта» — креплёное вино, созданное из отборного собственного винограда, который выращивается в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Выпускается с 1994 года.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

17 % об.

Сахар

60 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Кокур белый, Ркацители, Первенец
Магарача, Алиготе, Шардоне, Мускат
Италия, Мускат янтарный и виноград
других белых сортов

Метод первичной ферментации

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

Выдержка

без выдержки





МАССАНДРА

Портвейн белый Алушта

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

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 прессовые фракции объединяются и направляются на брожение, которое останавливается добавлением спирта-ректификата.

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

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: золотистый.

Аромат: яркий, с тонкими акцентами спелых фруктов, среди которых особенно выделяются ноты персиков, груш и яблок. Легкие цветочные нюансы сочетаются с оттенками пряностей на финише, придающими аромату свежесть и изящество.

Вкус: гармоничный, полный, выразительный, с яркими плодово-фруктовыми нотами. малинового джема и черной смородины.

ГАСТРОНОМИЯ

Прекрасно дополнит паштеты из куриной печени, блюда из утки и выдержанные сыры. Также он будет отличным сопровождением для десертов, таких как тарт татен, пирог с грушами и миндалем, а также крем-брюле.

Температура подачи: 10–12°C

