



МАССАНДРА

# Бастардо Массандра

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

«Бастардо Массандра» — крепленое вино, созданное из отборного собственного винограда, выращенного в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Выпускается с 1966 года.

## Средний возраст лоз

20 лет

## Сорт

Бастардо Магарачский

## Метод первичной ферментации

подогрев мезги, настаивание сусла на мезге, прессование, брожение, остановка брожения внесением спирта-ректификата

## Выдержка

не менее 24 месяцев в бочках и бутях из кавказского дуба

## Место производства

Россия,  
Республика Крым

## Крепость

16% об.

## Сахар

200 г/дм

## Способ сбора

ручной сбор урожая

massandra.ru





МАССАНДРА

# Бастардо Массандра

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

## СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 26%, после чего он подвергается дроблению с отделением гребней. Затем мезга направляется на нагревание с последующим настаиванием в течение 10-36 часов, после чего отделяется сусло-самотёк и проводится прессование. Прессовые фракции и сусло-самотёк объединяются и направляются на брожение, которое останавливается добавлением спирта-ректификата.

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

## ОРГАНОЛЕПТИКА

**Цвет:** темно-красный с рубиновым оттенком.

**Аромат:** сложный, с тонами молочного шоколада, джема из черных ягод и тонкими специями.

**Вкус:** гармоничный, округлый, с бархатистой текстурой, ароматами черной шелковицы и пикантной ноткой кофейных зерен.

## ГАСТРОНОМИЯ

Рекомендуем с десертами на основе темного шоколада. Вино прекрасно гармонирует с сырами с благородной плесенью и выдержанными сырами.

Также вино может быть самостоятельным десертом или дижестивом.

**Температура подачи:** 14-16°C

