



МАССАНДРА

«Бастардо» Авторское вино

Российское вино с защищенным географическим указанием
«Крым» сухое красное

«Бастардо» — это авторское вино из одноимённой коллекции «Массандры», созданное из отборного винограда, который произрастает на специально выделенных участках Южного берега Крыма.

Личная подпись виноделов на этикетках подчёркивает особый, авторский подход к созданию коллекции.

Выпускается с 2023 года.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

13% об.

Сахар

до 4 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Бастардо Магарачский

Метод первичной ферментации

криомацерация, брожение при контролируемой температуре, прессование

Выдержка

12 месяцев на тонком дрожжевом осадке в стальных ёмкостях





МАССАНДРА

«Бастардо» Авторское вино

Российское вино с защищенным географическим указанием
«Крым» сухое красное

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 21%. После отделения гребней и дробления мезга направляется на мацерацию при пониженных температурах. Брожение длится 15–20 дней при контролируемой температуре, во время которого практикуется удаление косточек, что придаёт вину мягкую текстуру. По завершении брожения мезга направляется на прессование, для создания вина используется сусло-самотёк, а также сусло первой фракции. Определённые этапы производства протекают в инертной среде.

Вино выдерживается на тонком дрожжевом осадке в стальных емкостях в течение 12 месяцев, что придает ему утончённый органолептический профиль.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: насыщенно-рубиновый.

Аромат: богатый, с нотками сладкой вишни и сливы, переплетёнными с оттенками свежеспечённого бисквита и цветков граната.

Вкус: свежий, окутывает бархатистыми танинами и раскрывается сочными фруктовыми нотками и нюансами сушёных лесных ягод.

ГАСТРОНОМИЯ

Станет отличным сопровождением к мясу на гриле, мясному жаркому, овощному рататуту, лазанье и выпечке с мясом.

Температура подачи: 16–18°C

