



МАССАНДРА

Херес Массандра

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

«Херес Массандра» — крепленое вино, созданное из отборного собственного винограда, выращенного в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Выпускается с 1944 года и олицетворяет восстановление в послевоенный период.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

19.5% об.

Сахар

25 г/дм³

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Алиготе, Альбилю Крымский, Вердельо, Серсаль, Семильон, Совиньон белый, Кокур белый, Ркацители, Шардоне

Метод первичной ферментации

прессование мезги, брожение, остановка брожения внесением спирта-ректификата

Выдержка

12 месяцев под флором, 36 месяцев в бочках из кавказского дуба

Способ сбора

ручной сбор урожая





МАССАНДРА

Херес Массандра

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 сбрасывается 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 годов XX века. Перед оксидативной выдержкой вино крепится, и в него добавляется десертный виноматериал. Затем наступает второй этап выдержки — в бочках не менее 36 месяцев в тесном контакте с кислородом. Благодаря подобной комбинированной выдержке «Херес Массандра» приобретает свой неповторимый вкусовой и ароматический профиль.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: темно-янтарный.

Аромат: тона лесного ореха, миндаля, засушенных трав и сухофруктов.

Вкус: сбалансированный и гармоничный, с оттенками карамели, корицы и мускатного ореха.

ГАСТРОНОМИЯ

Рекомендуется в качестве аперитива или для сопровождения блюд из рыбы, например, копченого лосося. Также прекрасно дополнит грибные блюда, такие как крем-суп из грибов или тосты с грибным паштетом. Вино замечательно сочетается с сырами сливочно-орехового профиля: чеддер, конте и пармезан.

Температура подачи: 10–12°C

