



МАССАНДРА

# Бастардо

Российское вино полусладкое красное

«Бастардо» - вино, созданное из собственного винограда, выращенного в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма.

## Место производства

Россия,  
Республика Крым

## Крепость

12 % об.

## Сахар

35 г/дм<sup>3</sup>

## Способ сбора

ручной сбор урожая

## Средний возраст лоз

10 лет

## Сорт

Бастардо Магарачский

## Метод первичной ферментации

отделение гребней, брожение на мезге,  
остановка брожения холодом, прессование

## Выдержка

без выдержки





МАССАНДРА

# Бастардо

Российское вино полусладкое красное

## СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную по достижении оптимальной зрелости. После отделения гребней и дробления мезга направляется на мацерацию и брожение. Брожение протекает в резервуарах при контролируемой температуре. Остановка брожения осуществляется холодом для сохранения остаточной сахаристости.

## ОРГАНОЛЕПТИКА

**Цвет:** темно-рубиновый.

**Аромат:** выразительный, нежные ноты малины и черной смородины переплетаются с легким оттенком молочного шоколада.

**Вкус:** гармоничный, с мягким сладковатым фруктово-ягодным послевкусием.

## ГАСТРОНОМИЯ

Идеально подойдет к десертам на основе шоколада или ягодного конфитюра, а также к фруктовым тарталеткам.

**Температура подачи:** 14-16°C

