МАССАНДРА

Мускат розовый Массандра

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

«Мускат розовый Массандра» — креплёное вино, созданное из отборного собственного винограда, выращенного в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Выпускается с 1994 года.

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Мускат розовый

Метод первичной ферментации

настаивание мезги 18-36 ч., прессование, брожение, остановка брожения внесением спирта-ректификата

Выдержка

не менее 24 месяцев в бочках и бутах из кавказского дуба

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

16% об.

Сахар

160 г/дм3

Способ сбора

ручной сбор урожая

massandra.ru

МАССАНДРА

Мускат розовый Массандра

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

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 22%, после чего он подвергается дроблению с отделением гребней. Затем мезга настаивается в течение 18–36 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.

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

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: розовый с золотистыми переливами.

Аромат: яркий, с доминирующими нотами засахаренной малины и барбариса, создающими насыщенный фруктовый профиль. Эти сладкие оттенки гармонируют с утонченными тонами лепестков роз и нежным мускатным ароматом.

Вкус: бархатистый и сбалансированный, раскрывающийся тонкими мускатными нотами и оттенками пряной ванили. Насыщенная маслянистая текстура придает вину особую глубину.

ГАСТРОНОМИЯ

Идеально сочетается с легкими фруктовыми тартами и прекрасно дополняет нежные сыры, такие как бри или камамбер, особенно в сочетании с медом. Также вино отлично подойдет в качестве сопровождения к утке или курице в медово-цитрусовом или ягодном соусе.

Температура подачи: 12-14°C