



МАССАНДРА

Каберне

Российское вино сухое красное

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

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

12 % об.

Сахар

до 4 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

10 лет

Сорт

Каберне Совиньон

Метод первичной ферментации

отделение гребней, мацерация, брожение на мезге при контролируемой температуре в течение 15-20 дней, прессование

Выдержка

без выдержки





МАССАНДРА

Каберне

Российское вино сухое 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 в течение 15–20 дней.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: рубиновый.

Аромат: выразительный, с характерными нотами вишни, сафьяна и фиалки, а также легкими оттенками черной смородины.

Вкус: мягкий, округлый, с тонким послевкусием, в котором раскрываются ароматы черноплодной рябины, вишневой косточки и пряностей.

ГАСТРОНОМИЯ

Идеально сочетается с блюдами из красного мяса, приготовленными на гриле или мангале, а также с колбасками, терринами и паштетом.

Температура подачи: 16–18°C

