



МАССАНДРА

«Сира» Авторское вино

Российское вино с защищенным географическим указанием
«Крым» сухое красное

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

Личная подпись винодела 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

Сира

Метод первичной ферментации

криомацерация, брожение при контролируемой температуре, прессование

Выдержка

12 месяцев на тонком дрожжевом осадке в стальных ёмкостях





МАССАНДРА

«Сира» 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: темно-рубиновый.

Аромат: выразительный, с нотами пряностей и чёрных ягод, приправленными тонкими оттенками сушёной вишни и сливы.

Вкус: сбалансированный, с шелковистыми танинами и ягодно-пряными нотками в длительном послевкусии.

ГАСТРОНОМИЯ

Прекрасно сочетается с мясом на гриле, дичью и бараниной. Рекомендуем подавать его с блюдами итальянской кухни, такими как паста болоньезе или мясная лазанья.

Температура подачи: 16–18°C

