



МАССАНДРА

Сухое розовое

Российское вино сухое розовое

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

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

12 % об.

Сахар

4 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

10 лет

Сорт

Пино черный, Мускат Гамбургский, Ркацители, Каберне Совиньон и виноград других сортов

Метод первичной ферментации

отделение гребней, короткая мацерация, прессование, брожение суслу

Выдержка

без выдержки





МАССАНДРА

Сухое розовое

Российское вино сухое розовое

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную по достижении оптимальной зрелости. После отделения гребней и дробления мезга настаивается в течение 18–24 часов до появления первых признаков брожения, после чего направляется на прессование. Полученные прессовые фракции объединяются и направляются на брожение, которое протекает в резервуарах при контролируемой температуре в течение 15–20 дней.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: лососевый.

Аромат: нежный, с нотами спелой клубники и сочной малины, дополняемыми легким оттенком сирени.

Вкус: мягкий с легкой кислотностью, с тонкими ягодными и цитрусовыми оттенками.

ГАСТРОНОМИЯ

Идеально подходит в качестве аперитива, гармонирует с пастой и холодными закусками. Сочетается с запечённой и копчёной рыбой, а также с сырами.

Температура подачи: 10–12°C

