



МАССАНДРА

Сухое красное

Российское вино сухое красное

«Сухое красное» – 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

Каберне Совиньон, Саперави, Мерло, Бастардо Магарачский, Молдова, Ранний Магарача и виноград других сортов

Метод первичной ферментации

отделение гребней, брожение на мезге, прессование

Выдержка

без выдержки





МАССАНДРА

Сухое красное

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: яркий, ягодный с доминирующими насыщенными нотами вишни, черной смородины и спелой сливы.

Вкус: средненасыщенный, с мягкими танинами, сбалансированной кислотностью и ягодными 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

