



МАССАНДРА

Портвейн белый поручик Голицын

Российское креплёное (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» марочное крепкое белое

«Портвейн белый поручик Голицын» — креплёное вино, созданное из отборного собственного винограда, который выращивается в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Вино выпускается с 2006 года.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

19.5 % об.

Сахар

40 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Кокур белый, Ркацители, Алиготе

Метод первичной ферментации

настаивание мезги 24-36 ч., прессование, брожение, остановка брожения внесением спирта-ректификата

Выдержка

не менее 36 месяцев в бочках и бутях из кавказского дуба





МАССАНДРА

Портвейн белый поручик Голицын

Российское креплёное (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» марочное крепкое белое

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 18%, после чего он подвергается дроблению с отделением гребней. Далее мезга настаивается в течение 24-36 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.

«Портвейн белый Поручик Голицын» выдерживается по классической технологии в кавказском дубе не менее 36 месяцев, в результате чего приобретает свой неповторимый органолептический профиль.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: насыщенный золотисто-янтарный.

Аромат: миндально-карамельные тона в сочетании с оттенками белого инжира, подвяленной груши и сушёного абрикоса.

Вкус: округлый, с богатой палитрой оттенков сухофруктов и пряностей.

ГАСТРОНОМИЯ

Прекрасно дополнит выдержанные сыры, такие как грюйер, конте или пармезан, а также выпечку, например, ореховый тарт или яблочный штрудель.

Кроме того, может выступить изысканным дижестивом.

Температура подачи: 10-12°C

