МАССАНДРА

Мускатель Массандра черный

Российское креплёное (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» марочное десертное красное

«Мускатель Массандра чёрный» — креплёное вино, созданное из отборного собственного винограда, выращенного в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Выпускается с 1936 года.

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Мускат черный, Мускат Гамбургский, Мускат розовый, Алеатико, Траминер розовый, Сира, Пти Вердо, Бастардо Магарачский

Метод первичной ферментации

настаивание мезги 12-36 ч., прессование, брожение и остановка брожения внесением спирта-ректификата

Выдержка

без выдержки

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

16% об.

Сахар

150 г/дм3

Способ сбора

ручной сбор урожая

massandra.ru

МАССАНДРА

Мускатель Массандра черный

Российское креплёное (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» марочное десертное красное

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 20%, после чего подвергается дроблению с отделением гребней. Мезга настаивается в течение 12–36 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.

«Мускатель Массандра чёрный» не выдерживается в дубе и поступает на розлив по истечении 90 дней после завершения процесса брожения.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: гранатово-красный.

Аромат: многогранный, с тонами красных ягод (вишня, слива, чернослив), дополненными кофейно-шоколадными оттенками.

Вкус: бархатистый, с оттенками темного шоколада, кофейно-лакричными нотами и легким послевкусием сушеного чернослива.

ГАСТРОНОМИЯ

Рекомендуем сочетать с уткой в ягодном соусе, мясными паштетами, а также с выдержанными сырами плотной текстуры, такими как конте, грюйер и пармезан. Вино отлично дополнит шоколадные десерты и выпечку с рождественскими пряностями.

Также вино может быть самостоятельным десертом или дижестивом.

Температура подачи: 14-16°C

massandra.ru