



МАССАНДРА

Портвейн красный Массандра

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

«Портвейн красный Массандра» — креплёное вино, созданное из отборного собственного, выращенного в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма.

Один из первых портвейнов «Массандры», выпускаемый с 1891 года и отмеченный Императором Николаем II за его превосходный вкус.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

18.5 % об.

Сахар

60 г/дм³

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Мурведр, Каберне Совиньон, Саперави,
Бастардо Магарачский

Метод первичной ферментации

брожение на мезге с обязательным перемешиванием сусла, прессование, дображивание, остановка брожения внесением спирта-ректификата

Выдержка

не менее 36 месяцев в бочках и бутях из кавказского дуба

Способ сбора

ручной сбор урожая





МАССАНДРА

Портвейн красный Массандра

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

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 20%, 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 красный Массандра» выдерживается по классической технологии в кавказском дубе не менее 36 месяцев, в результате чего приобретает свой неповторимый органолептический профиль.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: темно-гранатовый.

Аромат: насыщенные тона вяленой вишни и чернослива с добавлением специй и сушеной шелковицы.

Вкус: элегантный и глубокий, с приятной сладостью и мягкими танинами. Яркие ноты черешни, смородины и малинового джема.

ГАСТРОНОМИЯ

Идеально подходит к шоколадным десертам, сладкой выпечке, а также к выдержанным сырам, таким как конте и грюйер. Также может быть отличным дижестивом.

Температура подачи: 16–18°C

