



МАССАНДРА

Мускат

Российское вино полусладкое белое

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

Средний возраст лоз

10 лет

Сорт

Мускат белый, Мускат Италия, Цитронный Магарача, Мускат янтарный, Мускат Гамбургский

Метод первичной ферментации

отделение гребней, прессование, брожение, остановка брожения холодом

Выдержка

без выдержки

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

12 % об.

Сахар

35 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

massandra.ru





МАССАНДРА

Мускат

Российское вино полусладкое белое

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную по достижении оптимальной зрелости. После отделения гребней виноград направляется на прессование, в результате чего получается сусло, готовое к брожению, которое протекает в резервуарах при контролируемой температуре. Остановка брожения осуществляется холодом, для сохранения остаточной сахаристости.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: соломенный.

Аромат: яркий и многослойный, с оттенками спелого персика, экзотических фруктов и легкими тонами лепестков розы.

Вкус: с приятной кислотностью, тонами засахаренных фруктов и цветочно-медовыми нотками.

ГАСТРОНОМИЯ

Станет отличным сопровождением блюд паназиатской кухни и легким десертам, например, лимонному тарту, сорбету или пастиле.

Температура подачи: 10–12°C

