



МАССАНДРА

Портвейн красный Крымский

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

«Портвейн красный Крымский» — креплёное вино, созданное из отборного собственного винограда, выращенного в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Выпускается с 1943 года.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

17.5 % об.

Сахар

100 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Бастардо Магарачский, Каберне Совиньон, Саперави, Сира, Пти Вердо

Метод первичной ферментации

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

Выдержка

не менее 36 месяцев в бочках и бутях из кавказского дуба





МАССАНДРА

Портвейн красный Крымский

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

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Сбор винограда осуществляется при сахаристости не менее 18%, после чего он подвергается дроблению с отделением гребней. Далее мезга отправляется на брожение, по завершении которого она направляется на отделение сусла-самотёка и прессование. Прессовые фракции и сусло-самотёк объединяются и направляются на дображивание, которое останавливается добавлением спирта-ректификата.

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

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: темно-красный

Аромат: нотки спелой сливы и подвяленной вишни с пикантными оттенками специй и сушеного инжира.

Вкус: гармоничный, мягкий, с умеренными танинами, ароматами смородины и легкими ореховыми нюансами в продолжительном послевкусии.

ГАСТРОНОМИЯ

Рекомендуется сочетать с шоколадными десертами и сладкой выпечкой, а также с сырами с благородной плесенью: горгонзола, рокфор, дор-блю. Может также выступать в качестве дижестива.

Температура подачи: 16-18°C

