



МАССАНДРА

Столовое красное Алушта

Российское вино с защищенным географическим указанием
«Крым» марочное сухое красное

«Столовое красное Алушта» – вино
созданное из собственного винограда,
выращенного в уникальных природно-
климатических условиях Южного берега
Крыма. Вино выпускается с 1937 года.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

12%

Сахар

до 4 г/дм³

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Каберне Совиньон, Саперави,
Морастель, Цимлянский черный
и Красностоп Золотовский

Метод первичной ферментации

отделение гребней, мацерация, брожение
при контролируемой температуре,
прессование

Выдержка

не менее 24 месяцев в кавказском дубе

Способ сбора

ручной сбор урожая





МАССАНДРА

Столовое красное Алушта

Российское вино с защищенным географическим указанием
«Крым» марочное сухое красное

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 20%. После отделения гребней и дробления мезга направляется на мацерацию и брожение, которое длится в резервуарах при контролируемой температуре 15-20 дней.

«Столовое красное Алушта» выдерживается по классической технологии в кавказском дубе не менее 24 месяцев, таким образом вино приобретает свой неповторимый органолептический профиль.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: насыщенно-рубиновый.

Аромат: благородный с доминантой тонов сафьяна и многогранными оттенками черных ягод: вишни, черной смородины и сливы. Дополняют ароматику нюансы специй и пряностей.

Вкус: полнотелый, насыщенный, с бархатистыми танинами и умеренной кислотностью. В послевкусии раскрываются выразительные вишнево-сливовые оттенки, придающие вину элегантную завершенность.

ГАСТРОНОМИЯ

Прекрасно подойдет к блюдам из мяса и дичи, таким как стейки, утка, оленина или кролик. Также вино идеально сочетается с разнообразными твердыми сырами, например, пармезаном, манчего или зрелым чеддером, которые подчеркнут насыщенность вкуса и бархатистые танины вина.

Температура подачи: 16-18°C

