



МАССАНДРА

Мускат белый Красного камня

Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» марочное десертное белое

«Мускат белый Красного камня» — легендарное крепленое вино, созданное из отборного собственного винограда, выращенного в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Выпускается с 1946 года и олицетворяет восстановление в послевоенный период.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

13% об.

Сахар

230 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Мускат белый

Метод первичной ферментации

настаивание мезги 18–36 ч., прессование, брожение, остановка брожения внесением спирта-ректификата

Выдержка

не менее 24 месяцев в бочках и бутых из кавказского дуба





МАССАНДРА

Мускат белый Красного камня

Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» марочное десертное белое

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 29%, после чего он подвергается дроблению с отделением гребней. Затем мезга настаивается в течение 18–36 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.

«Мускат белый Красного камня» выдерживается по классической технологии в кавказском дубе не менее 24 месяцев, в результате чего вино приобретает свой неповторимый органолептический профиль.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: золотисто-янтарный.

Аромат: классические мускатные тона — чайная роза и шиповник, с характерными оттенками цитрона, цукатов и кумквата. Тонкой нотой слышится акациевый мёд и крымское разнотравье.

Вкус: богатый, с исключительным балансом утончённой мускатной сладости и кислотности.

ГАСТРОНОМИЯ

Великолепно сочетается с солёными выдержанными сырами и фруктовыми десертами. Также может выступать в качестве самостоятельного десерта.

Температура подачи: 10–12°C

