



МАССАНДРА

Мускат розовый десертный

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

«Мускат розовый десертный» — креплёное вино, созданное из отборного собственного винограда, выращенного в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Выпускается с 1945 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 розовый

Метод первичной ферментации

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

Выдержка

не менее 24 месяцев в бочках и бутях из кавказского дуба





МАССАНДРА

Мускат розовый десертный

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

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 розовый Десертный» выдерживается по классической технологии в кавказском дубе не менее 24 месяцев, в результате чего вино приобретает свой неповторимый органолептический профиль.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: розовый с золотистыми переливами.

Аромат: многослойный, с нотами персика, инжира и розовых лепестков, дополненный кофейными и медовыми нюансами.

Вкус: мягкий, маслянистый, с нюансами малинового варенья, придающими вину сладость и округлость, завершённую элегантным и продолжительным послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ

Может выступать как самостоятельный десерт, так и в сочетании с белым шоколадом и фруктовыми муссами. Рекомендуем попробовать его в паре с выдержанными сырами: горгонзолой и рокфором.

Температура подачи: 12–14°C

