



МАССАНДРА

Мускатель Массандра розовый

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

«Мускатель Массандра розовый» — креплёное вино, созданное из отборного собственного винограда, выращенного в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Выпускается с 1936 года.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

16% об.

Сахар

150 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Мускат белый, Мускат Италия, Цитронный Магарача, Мускат янтарный, Мускат розовый, Мускат чёрный, Алеатико и Цимлянский чёрный

Метод первичной ферментации

настаивание мезги 12–36 ч., прессование, брожение, остановка брожения внесением спирта-ректификата

Выдержка

без выдержки





МАССАНДРА

Мускатель Массандра розовый

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

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 20%, после чего подвергается дроблению с отделением гребней. Мезга настаивается в течение 12–36 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.

«Мускатель Массандра розовый» не выдерживается в дубе и поступает на розлив по истечении 90 дней после завершения процесса брожения.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: розовый.

Аромат: яркий, с тонами засахаренных красных ягод — малины, кизила, черешни, варенья из лепестков роз и кофейными нотами.

Вкус: округлый, с мускатными оттенками и гармоничной сладостью.

ГАСТРОНОМИЯ

Рекомендуем сочетать с фуа-гра и утиным муссом, а также с выдержанными сырами, такими как рокфор и бри. Вино прекрасно дополнит ягодные тарты, сладкую выпечку, а также легкие десерты, такие как пирожное с клубникой и персиковые сорбеты.

Также вино может быть самостоятельным десертом или дижестивом.

Температура подачи: 10–12°C

