



МАССАНДРА

Каберне

Российское вино полусладкое красное

«Каберне» – вино, созданное из собственного винограда, выращенного в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

12 % об.

Сахар

35 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

10 лет

Сорт

Каберне Совиньон

Метод первичной ферментации

деление гребней, брожение на мезге, остановка брожения холодом, прессование

Выдержка

без выдержки





МАССАНДРА

Каберне

Российское вино полусладкое красное

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную по достижении оптимальной зрелости. После отделения гребней и дробления мезга направляется на мацерацию и брожение. Брожение протекает в резервуарах при контролируемой температуре. Остановка брожения осуществляется холодом для сохранения остаточной сахаристости.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: рубиновый.

Аромат: выразительный, с характерными нотами вишни и засахаренной черной смородины, а также легкими оттенками фиалки.

Вкус: мягкий, с приятным балансом сладости и тонким ягодным послевкусием с оттенками ежевики и спелой черешни.

ГАСТРОНОМИЯ

Идеально подойдет к блюдам из дичи с ягодными соусами, выдержанным сырам, а также будет прекрасно сочетаться с легкими шоколадными десертами и ягодными пирогами.

Температура подачи: 14-16°C

