



МАССАНДРА

Кагор Ай-Серез

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

«Кагор Ай-Серез» — креплёное вино, созданное из отборного собственного винограда, который выращивается в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Выпускается с 1991 года.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

16% об.

Сахар

160 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Каберне Совиньон, Бастардо Магарачский

Метод первичной ферментации

подогрев мезги, настаивание сусла на мезге, прессование, брожение, остановка брожения внесением спирта-ректификата

Выдержка

не менее 24 месяцев в бочках и бутях из кавказского дуба





МАССАНДРА

Кагор Ай-Серез

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

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 23%, после чего он подвергается дроблению с отделением гребней. Затем мезга направляется на нагревание с последующим настаиванием в течение 18–36 часов, после чего отделяется сусло-самотёк и проводится прессование. Прессовые фракции и сусло-самотёк объединяются и направляются на брожение, которое останавливается добавлением спирта-ректификата.

«Кагор Ай-Серез» выдерживается по классической технологии в кавказском дубе не менее 24 месяцев, в результате чего вино приобретает свой неповторимый органолептический профиль.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: темно-рубиновый.

Аромат: сложный, с оттенками черных ягод, джема и черного кофе, дополненными мягкими нотами молочных сливок.

Вкус: полный, с бархатистыми танинами и ароматами вишни, черной смородины и шоколада. В долгом пряном послевкусии – нотки кофейных зерен.

ГАСТРОНОМИЯ

Рекомендуем сочетать с десертами на основе шоколада: шоколадными муссами, брауни и фонданом. Вино также идеально дополнит выдержанные сыры: пармезан, грюйер, конте, чеддер.

Кроме того, он может быть самостоятельным десертом или дижестивом.

Температура подачи: 16-18°C

