



МАССАНДРА

Кагор Гурзуф

Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» ординарное десертное красное

«Кагор Гурзуф» — крепленое вино, созданное из отборного собственного винограда, который выращивается в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Выпускается с 1936 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, Саперави, Одесский черный

Метод первичной ферментации

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

Выдержка

без выдержки





МАССАНДРА

Кагор Гурзуф

Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» ординарное десертное красное

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 22%, 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 Гурзуф» не выдерживается в дубе и поступает на розлив по истечении 90 дней после завершения процесса брожения.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: темно-рубиновый.

Аромат: насыщенный, с яркими нотами ежевичного джема и засахаренной черной смородины, дополненный изысканными оттенками кофе и молочного шоколада.

Вкус: бархатистый, в котором гармонично сочетаются ноты вишни в шоколаде, малинового джема и черной смородины.

ГАСТРОНОМИЯ

Прекрасно сочетается с десертами на основе шоколада, такими как шоколадные муссы и пирожные. Вино также станет отличным сопровождением к выдержанным сырам, таким как пармезан, грюйер, конте и чеддер.

Кроме того, оно может выступать самостоятельным десертом или дижестивом.

Температура подачи: 16–18°C

