



МАССАНДРА

# Портвейн красный Алушта

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

«Портвейн красный Алушта» — крепленое вино, созданное из отборного собственного винограда, который выращивается в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Выпускается с 1994 года.

## Место производства

Россия,  
Республика Крым

## Крепость

17 % об.

## Сахар

60 г/дм<sup>3</sup>

## Способ сбора

ручной сбор урожая

## Средний возраст лоз

20 лет

## Сорт

Бастардо Магарачский, Каберне Совиньон, Саперави и виноград других красных сортов

## Метод первичной ферментации

настаивание мезги 24–96 ч., прессование, брожение, остановка брожения внесением спирта-ректификата

## Выдержка

без выдержки





МАССАНДРА

# Портвейн красный Алушта

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

## СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 16%, после чего он подвергается дроблению с отделением гребней. Далее мезга настаивается в течение 24–96 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.

«Портвейн красный Алушта» не выдерживается в дубе и поступает на розлив по истечении 90 дней после завершения процесса брожения.

## ОРГАНОЛЕПТИКА

**Цвет:** яркий рубиновый.

**Аромат:** многослойный, с яркими акцентами красных и черных ягод, особенно заметны ноты клубники, черной смородины и вишни, с легкими оттенками ванили и корицы.

**Вкус:** насыщенный, с нотами черных ягод, слив и вишни. Сладость гармонично сочетается с яркой кислотностью. В послевкусии проявляются нюансы ванили и вишневой косточки.

## ГАСТРОНОМИЯ

Прекрасно сочетается с выдержанными сырами плотной текстуры, такими как конте, грюйер и пармезан. Вино также создаст интересную гастропару с блюдами из утки или дичи с фруктовыми соусами, а также дополнит десерты на основе шоколада, орехов и ягод. Может выступать в качестве дижестива.

**Температура подачи:** 16–18°C.

