



МАССАНДРА

«Каберне» Авторское вино

Российское вино с защищенным географическим указанием
«Крым» сухое красное

«Каберне» — это авторское вино из одноимённой коллекции «Массандры», созданное из отборного винограда, который произрастает на специально выделенных участках Южного берега Крыма.

Личная подпись винодела на этикетках подчёркивает особый, авторский подход к созданию коллекции. Выпускается с 2023 года.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

13% об.

Сахар

до 4 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

10 лет

Сорт

Каберне Совиньон

Метод первичной ферментации

криомацерация, брожение при контролируемой температуре, прессование

Выдержка

12 месяцев на тонком дрожжевом осадке в стальных ёмкостях





МАССАНДРА

«Каберне» Авторское вино

Российское вино с защищенным географическим указанием
«Крым» сухое красное

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 21%. После отделения гребней и дробления мезга направляется на мацерацию при пониженных температурах. Брожение длится 15–20 дней при контролируемой температуре, во время которого практикуется удаление косточек, что придаёт вину мягкую текстуру. По завершении брожения мезга направляется на прессование, для создания вина используется сусло-самотёк, а также сусло первой фракции. Определённые этапы производства протекают в инертной среде.

Вино выдерживается на тонком дрожжевом осадке в стальных емкостях в течение 12 месяцев, что придает ему утончённый органолептический профиль.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: насыщенный рубиново-красный.

Аромат: пышный, с характерными для данного сорта нотками чёрной смородины и черничного джема, которые переплетаются с оттенками шелковицы и чернослива.

Вкус: мягкий и округлый, с приятными шелковыми танинами. Изящное послевкусие встречается тонкими ароматами черноплодной рябины и вишнёвой косточки.

ГАСТРОНОМИЯ

Станет отличной гастрономической парой к мясным блюдам, особенно из дичи. Рекомендуем сочетать это вино с выдержанными сырами, такими как конте, грюйер и пармезан, которые подчеркнут его насыщенный вкус и аромат.

Температура подачи: 14–16°C

