



МАССАНДРА

Мускат белый Массандра

Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» марочное десертное белое

«Мускат белый Массандра» — крепленое вино, созданное из отборного собственного винограда, который выращивается в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Выпускается с 1892 года.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

16% об.

Сахар

170 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Мускат белый

Метод первичной ферментации

настаивание мезги 18–36 ч., прессование, брожение, остановка брожения внесением спирта-ректификата

Выдержка

не менее 24 месяцев в бочках и бутях из кавказского дуба





МАССАНДРА

Мускат белый Массандра

Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» марочное десертное белое

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 24%, после чего он подвергается дроблению с отделением гребней. Затем мезга настаивается в течение 18–36 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.

«Мускат белый Массандра» выдерживается по классической технологии в кавказском дубе не менее 24 месяцев, в результате чего вино приобретает свой неповторимый органолептический профиль.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: золотисто-янтарный.

Аромат: яркий и выразительный, в котором переплетаются медово-дынные тона с оттенками полевых цветов и спелых косточковых фруктов. На финальных аккордах прослеживаются легкие ванильно-миндальные нюансы.

Вкус: богатый и насыщенный, с нотками пряностей, персикового варенья и цукатов, плавно переходящих в мягкое и гармоничное послевкусие.

ГАСТРОНОМИЯ

Отлично сочетается с десертами на основе фруктов и цукатов. Вино также прекрасно подойдет к выдержанным сырам и сырам с голубой и белой плесенью. Оно гармонирует с блюдами, приготовленными с медовыми или фруктовыми соусами, например, с уткой в апельсиновом соусе.

Температура подачи: 10–12°C

