



МАССАНДРА

# Мадера Десертная

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

«Мадера Десертная» - крепленое вино, созданное из отборного собственного винограда, который выращивается в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Выпускается с 2009 года.

## Место производства

Россия,  
Республика Крым

## Крепость

16% об.

## Сахар

160 г/дм<sup>3</sup>

## Способ сбора

ручной сбор урожая

## Средний возраст лоз

20 лет

## Сорт

Вердельо

## Метод первичной ферментации

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

## Выдержка

не менее 36 месяцев в дубовых бочках на открытых солнечных площадках





МАССАНДРА

# Мадера Десертная

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

## СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирают вручную при сахаристости в ягоде не ниже 22%, после чего он подвергается дроблению с отделением гребней. Далее мезга настаивается в течение 18–36 часов до появления первых признаков брожения, после чего отделяется сусло-самотек, а мезга прессуется. Полученные сусло-самотек и прессовые фракции объединяются и направляются на брожение, которое останавливается добавлением спирта-ректификата.

«Мадера Десертная» выдерживается по классической мадерной технологии: в дубовых бочках не менее 36 месяцев на открытой солнечной площадке. Благодаря глубокому прогреванию на солнце и тесному контакту с кислородом вино приобретает свой уникальный и ценный органолептический профиль.

## ОРГАНОЛЕПТИКА

**Цвет:** янтарно-золотой.

**Аромат:** сложный, с тонами грецкого ореха и деликатной древесной ноткой, гармонично переплетённой с оттенками корицы и белых специй, а также с коньячно-ванильными нюансами. В аромате раскрываются мягкие тона душистой спелой айвы, груши и утончённый аромат меда.

**Вкус:** нежный, с маслянистой текстурой, наполненный пряностями и тонами мушмулы.

## ГАСТРОНОМИЯ

Рекомендуется в качестве самостоятельного десерта, прекрасно подойдет к десертам на основе крем-брюле, дополнит сыры с белой плесенью и выдержанные сыры с ореховым тоном.

**Температура подачи:** 14-16°C

