



МАССАНДРА

Полусладкое красное

Российское вино полусладкое красное

«Полусладкое красное» – вино, созданное из собственного винограда, выращенного в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

12 % об.

Сахар

35 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

10 лет

Сорт

Бастардо Магарачский, Каберне Совиньон, Мурведр, Мерло, Сира, Мускат Гамбургский и виноград других сортов

Метод первичной ферментации

отделение гребней, брожение на мезге, остановка брожения холодом, прессование

Выдержка

без выдержки





МАССАНДРА

Полусладкое красное

Российское вино полусладкое красное

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную по достижении оптимальной зрелости. После отделения гребней и дробления мезга направляется на мацерацию и брожение. Брожение протекает в резервуарах при контролируемой температуре. Остановка брожения осуществляется холодом для сохранения остаточной сахаристости.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: рубиновый.

Аромат: яркий ягодный, в котором доминируют насыщенные ноты вишни, черной смородины и спелой сливы. Легкая ванильная нота добавляет теплоты.

Вкус: гармоничный, с приятными танинами и нотками ликерной вишни в послевкусии.

ГАСТРОНОМИЯ

Вино прекрасно подойдет к мясным блюдам с ягодными соусами, запеченному камамберу с малиновым джемом, а также к различным фруктовым и шоколадным десертам.

Температура подачи: 14-16°C

