



МАССАНДРА

Портвейн розовый Гурзуф

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

«Портвейн розовый Гурзуф» – крепленое вино, созданное из отборного собственного винограда, выращенного в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма.

Выпускается с 2022 года.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

17 % об.

Сахар

60 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Кардинал, Асма, Кармен, Кокур белый, Антигона, Мускат янтарный, Молдова и виноград других сортов

Метод первичной ферментации

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

Выдержка

без выдержки





МАССАНДРА

Портвейн розовый Гурзуф

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

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 прессыные фракции объединяются и направляются на брожение, которое останавливается добавлением спирта-ректификата.

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

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: от розового до темно-розового.

Аромат: яркий, с акцентами спелых ягод. Легкие травяные нюансы переплетаются с оттенками малины и шелковицы.

Вкус: сбалансированный, с приятной свежестью и лёгкой фруктовой сладостью. Яркие ноты красных ягод сопровождаются мягкими оттенками леденцов. В послевкусии остаются тонкие нотки цитрусов.

ГАСТРОНОМИЯ

Прекрасно сочетается с блюдами из копченого лосося, уткой с ягодным соусом и зрелыми сырами. Также отлично дополнит классические десерты, такие как тарт с малиной и миндальным кремом, безе с ягодами или карамелизованные фрукты. Может быть подан в качестве дижестива.

Температура подачи: 10–12°C

