



МАССАНДРА

Мерло

Российское вино сухое красное

«Мерло» — вино, созданное из собственного винограда, выращенного в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

12 % об.

Сахар

до 4 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

10 лет

Сорт

Мерло

Метод первичной ферментации

отделение гребней, мацерация, брожение на мезге при контролируемой температуре в течение 15-20 дней, прессование

Выдержка

без выдержки





МАССАНДРА

Мерло

Российское вино сухое 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 в течение 15–20 дней.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: рубиновый с пурпурным переливом.

Аромат: ноты дикой сливы, кизила и красной смородины, с легким оттенком выпечки и душистого перца.

Вкус: округлый, с мягкими танинами и гармоничной кислотностью. В послевкусии раскрываются оттенки красных ягод, а также легкая пряность, придающая вину завершенность.

ГАСТРОНОМИЯ

Прекрасно сочетается с мясными закусками, такими как ветчина и копчености, а также с паштетами из дичи, например, из утки или кролика. Оно идеально дополнит пасты с мясным или овощным соусом, создавая гармонию между фруктовостью вина и насыщенными вкусами блюда.

Температура подачи: 16–18°C

