



МАССАНДРА

Саперави

Российское вино сухое красное

«Саперави» — 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

Саперави

Метод первичной ферментации

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

Выдержка

без выдержки





МАССАНДРА

Саперави

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.

Аромат: яркий, с доминированием нот спелой вишни и черных ягод, дополненных оттенками кондитерских специй и молочного шоколада.

Вкус: округлый, с умеренной танинностью, нотками подвяленной красной сливы и ежевичного конфитюра, плавно переходящими в пряное, слегка пикантное послевкусие.

ГАСТРОНОМИЯ

Идеально сочетается с блюдами из красного мяса, приготовленными на гриле или мангале, а также с колбасками, терринами и паштетом.

Температура подачи: 16–18°C

