



МАССАНДРА

Мадера Серсиаль

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

«Мадера Серсиаль» — 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

18,0 % об.

Сахар

10 г/дм³

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Серсиаль, Альбилю Крымский

Метод первичной ферментации

брожение на мезге с обязательным перемешиванием сусла, прессование, дображивание, остановка брожения внесением спирта-ректификата

Выдержка

не менее 36 месяцев в дубовых бочках на открытой солнечной площадке

Способ сбора

ручной сбор урожая





МАССАНДРА

Мадера Серсиаль

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

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирают вручную при сахаристости в ягоде не ниже 20%, после чего он подвергается дроблению с отделением гребней. Далее мезга направляется на брожение. Затем происходит отделение сула-самотека и прессование, после чего объединенные фракции направляются на дображивание, которое останавливается добавлением спирта-ректификата.

«Мадера Серсиаль» 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: светло-золотой.

Аромат: элегантный и выразительный, с тонами грецкого ореха и миндаля, плавно переходящими в коньячную ноту с кремовыми и табачными оттенками, а также с нюансами корицы и полевой ромашки на финише.

Вкус: благородный и гармоничный, с нежными нотками зеленого яблока и фундука молочной зрелости, с долгим послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ

Прекрасно раскрывается в качестве аперитива, изящно подчеркивает различные мясные закуски: тартар из говядины с грибным соусом, паштеты, вяленое мясо и дополнит выдержанные сыры.

Температура подачи: 14-16°C

