



МАССАНДРА

Портвейн белый Южнобережный

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

«Портвейн белый Южнобережный» — креплённое вино, созданное из отборного собственного винограда, выращенного в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Выпускается с 1944 года и олицетворяет восстановление в послевоенный период.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

18 % об.

Сахар

100 г/дм3

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Семильон, Алиготе, Пино серый, Фурминт,
Альбильо Крымский, Кокур белый, Ркацители,
Сурученский белый

Метод первичной ферментации

настаивание мезги 24-36 ч., прессование,
брожение, остановка брожения внесением
спирта-ректификата

Выдержка

не менее 36 месяцев в бочках и бутах
из кавказского дуба

Способ сбора

ручной сбор урожая





МАССАНДРА

Портвейн белый Южнобережный

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

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную
при сахаристости не менее 22%, после чего
он подвергается дроблению с отделением
гребней. Далее мезга настаивается
в течение 24-36 часов до появления первых
признаков брожения, после чего отделяется
сусло-самотёк, а мезга прессуется.

Полученные сусло-самотёк и прессовые
фракции объединяются и направляются
на брожение, которое останавливается
добавлением спирта-ректификата.

«Портвейн белый Южнобережный»
выдерживается по классической технологии
в кавказском дубе не менее 36 месяцев,
в результате чего приобретает свой
неповторимый органолептический профиль.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: яркий золотисто-янтарный.

Аромат: многогранный, с оттенками
айового варенья и белого инжира, плавно
переходящими в ноты печеного яблока
и корицы.

Вкус: округлый и мягкий, с полной гаммой
сухофруктов и карамельно-медовых нюансов.

ГАСТРОНОМИЯ

Прекрасно сочетается с десертами, такими
как орехи с соленой карамелью, выпечкой
с сухофруктами и крем-брюле, а также
может служить отличным дижестивом.

Температура подачи: 10-12°C

