



МАССАНДРА

Портвейн белый Южнобережный

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

«Портвейн белый Южнобережный» — креплёное 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, Альбилю 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 бутях из кавказского дуба

Способ сбора

ручной сбор урожая





МАССАНДРА

Портвейн белый Южнобережный

Российское креплёное (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 айвового 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

