



МАССАНДРА

Мадера Массандра

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

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

Одно из первых вин мадерного типа, неизменно выпускаемое «Массандрой» с приведенным сортовым составом с 1900 года.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

19.5% об.

Сахар

30 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Серсиль, Вердельо, Альбилю Крымский

Метод первичной ферментации

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

Выдержка

не менее 60 месяцев в дубовых бочках на открытых солнечных площадках





МАССАНДРА

Мадера Массандра

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 Массандра» выдерживается по классической мадерной технологии: в дубовых бочках не менее 60 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: янтарно-золотой.

Аромат: сложный, с коньячно-ванильными тонами и каскадом ореховых оттенков: грецкий орех, пекан, макадамия, а также нотки фундука и кедрового орешка.

Вкус: изобилие орехово-бисквитных нюансов с оттенками белой сливы в долгом послевкусии.

ГАСТРОНОМИЯ

Рекомендуется в качестве аперитива, а также к мясным деликатесам: паштетам или вяленой утке. «Мадера Массандра» отлично подойдет к выдержанным сырам.

Температура подачи: 14-16°C

