



МАССАНДРА

Мускат

Российское вино сухое розовое

«Мускат» – 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

Мускат Гамбургский, Мускат розовый, Мускат белый, Мускат Италия и другие мускатные сорта

Метод первичной ферментации

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

Выдержка

без выдержки





МАССАНДРА

Мускат

Российское вино сухое розовое

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную по достижении оптимальной зрелости. После отделения гребней и дробления мезга настаивается в течение 18–24 часов до появления первых признаков брожения, после чего направляется на прессование. Полученные прессовые фракции объединяются и направляются на брожение, которое протекает в резервуарах при контролируемой температуре в течение 15–20 дней.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: розовый.

Аромат: яркий с типичными мускатными нотками и оттенками чайной розы, красных ягод барбариса и малины.

Вкус: нежный, с освежающей кислотностью и гармоничным ягодным профилем, раскрывающим оттенки клубники и красной смородины.

ГАСТРОНОМИЯ

Прекрасно сочетается с легкими фруктовыми салатами, например, с арбузом и фетой или с дыней и прошутто. Также прекрасной парой выступят блюда азиатской кухни, например, спринг-роллы с курицей и креветками.

Температура подачи: 10–12°C

