



МАССАНДРА

# Бастардо

Российское вино сухое красное

«Бастардо» — 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/дм<sup>3</sup>

## Способ сбора

ручной сбор урожая

## Средний возраст лоз

10 лет

## Сорт

Бастардо Магарачский

## Метод первичной ферментации

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

## Выдержка

без выдержки





МАССАНДРА

# Бастардо

Российское вино сухое красное

## СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную по достижении оптимальной зрелости. После отделения гребней и дробления мезга направляется на мацерацию и брожение. Брожение протекает в резервуарах при контролируемой температуре в течение 15–20 дней.

## ОРГАНОЛЕПТИКА

**Цвет:** насыщенно-рубиновый.

**Аромат:** нотки красных и черных ягод, таких как смородина, слива и вишня, с оттенками шоколада.

**Вкус:** бархатистые танины с нотами вишневой косточки и шоколада в послевкусии.

## ГАСТРОНОМИЯ

Идеально сочетается с мясными блюдами, такими как стейк, шашлык, жаркое из баранины или утка с пряными соусами. Также вино прекрасно дополнит такие блюда, как долма и лагман, где яркие специи и насыщенные мясные ароматы гармонично сочетаются с богатым вкусом вина.

**Температура подачи:** 16–18°C

