



МАССАНДРА

Мускат

Российское вино сухое белое

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

Средний возраст лоз

10 лет

Сорт

Мускат белый, Мускат Италия, Мускат янтарный

Метод первичной ферментации

отделение гребней, прессование, брожение суслу при контролируемой температуре в течение 15–20 дней

Выдержка

без выдержки

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

12 % об.

Сахар

до 4 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая





МАССАНДРА

Мускат

Российское вино сухое белое

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную по достижении оптимальной зрелости. После отделения гребней виноград направляется на прессование, в результате чего получается сусло, готовое к брожению. Брожение протекает в резервуарах при контролируемой температуре в течение 15–20 дней.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: соломенный.

Аромат: яркий и многослойный, с оттенками спелого персика, экзотических фруктов и легкими тонами лепестков розы.

Вкус: сбалансированный, с приятной кислотностью и цветочно-медовыми акцентами, плавно переходящими в пикантную горчинку в послевкусии.

ГАСТРОНОМИЯ

Станет отличным сопровождением для пасты с морепродуктами, рыбного карри, жареных креветок с имбирным соусом, а также для блюд паназиатской кухни.

Температура подачи: 10–12°C

