

# Портвейн красный Ливадия

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

«Портвейн Красный Ливадия» — креплёное вино, созданное из отборного собственного винограда, выращенного в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма.

Один из первых портвейнов «Массандры», выпускаемый с 1891 года и отмеченный Императором Николаем II за его превосходный вкус.

### Средний возраст лоз

20 лет

#### Сорт

Каберне Совиньон

#### Метод первичной ферментации

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

#### Выдержка

не менее 36 месяцев в бочках и бутах из кавказского дуба

**Место производства** Россия, Республика Крым Крепость

18.5 % об.

**Сахар** 80 г/дм3 Способ сбора

ручной сбор урожая





# Портвейн красный Ливадия

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

# СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Сбор винограда осуществляется при сахаристости не менее 22%, после чего он подвергается дроблению с отделением гребней. Далее мезга отправляется на брожение, по завершении которого она направляется на отделение сусласамотёка и прессование. Прессовые фракции и сусло-самотёк объединяются и направляются на дображивание, которое останавливается добавлением спиртаректификата.

«Портвейн Красный Ливадия» выдерживается по классической технологии в кавказском дубе не менее 36 месяцев, в результате чего приобретает свой неповторимый органолептический профиль.

# **ОРГАНОЛЕПТИКА**

Цвет: кирпично-красный.

**Аромат:** яркий с тонами вяленой сливы и вишневой косточки, дополненный нотками ванили, гвоздики и корицы.

**Вкус:** элегантный и мягкий, с продолжительным послевкусием темного шоколада и черных ягод.

#### ГАСТРОНОМИЯ

Рекомендуется сочетать с шоколадными десертами, блинчиками с кленовым сиропом и рождественскими кексами. Он также идеально подходит к выдержанным сырам и может быть отличным дижестивом.

Температура подачи: 16-18°C

