



МАССАНДРА

Мускат

Российское вино полусладкое 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

35 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

10 лет

Сорт

Мускат белый, Мускат Италия,
Цитронный Магарача, Мускат янтарный,
Мускат розовый, Мускат Гамбургский

Метод первичной ферментации

отделение гребней, мацерация,
прессование, брожение, остановка
брожения холодом

Выдержка

без выдержки





МАССАНДРА

Мускат

Российское вино полусладкое 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. Остановка брожения осуществляется холодом, для сохранения остаточной сахаристости.

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, в котором ярко проявляются сладкие нотки клубники и красной смородины.

ГАСТРОНОМИЯ

Прекрасно сочетается с легкими фруктовыми салатами, например, с арбузом и фетой или с дыней и прошутто. Также отлично подойдет к ягодным десертам.

Температура подачи: 10-12°C

