



МАССАНДРА

«Мурведр» Авторское вино

Российское вино с защищенным географическим указанием
«Крым» сухое красное

«Мурведр» — авторское вино из одноимённой коллекции «Массандры», созданное из отборного винограда, выращенного на специально выделенных участках на виноградниках винодельни Приветное. Личная подпись винодела на этикетках подчёркивает особый, авторский подход к созданию коллекции. Выпускается с 2019 года.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

12% об.

Сахар

до 4 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

10 лет

Сорт

Мурведр

Метод первичной ферментации

криомацерация, брожение при контролируемой температуре, прессование

Выдержка

12 месяцев на тонком дрожжевом осадке в стальных ёмкостях





МАССАНДРА

«Мурведр» Авторское вино

Российское вино с защищенным географическим указанием
«Крым» сухое красное

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 21%. После отделения гребней и дробления мезга направляется на мацерацию при пониженных температурах. Брожение длится 15-20 дней при контролируемой температуре, во время которого практикуется удаление косточек, что придаёт вину мягкую текстуру. По завершении брожения мезга направляется на прессование, для создания вина используется сусло-самотёк, а также сусло первой фракции. Определённые этапы производства протекают в инертной среде.

Вино выдерживается в течение 12 месяцев на тонком дрожжевом осадке в стальных емкостях, что придает ему утончённый органолептический профиль.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: рубиновый с гранатовыми переливами.

Аромат: выразительный, с нотками черных ягод: ежевики и черной смородины, переплетаются с пряными нюансами душистого перца и тонкими оттенками сушёной вишни.

Вкус: сбалансированный, с шелковистыми танинами, нотками черешни и ягодно-пряными оттенками в длительном послевкусии.

ГАСТРОНОМИЯ

Прекрасно сочетается с мясом птицы, барбекю и блюдами из дичи. Рекомендуем подавать его с выдержанными сырами и мясными закусками.

Температура подачи: 16-18°C

