



МАССАНДРА

Кагор Южнобережный

Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» марочное десертное красное

«Кагор Южнобережный» — крепленое вино, созданное из отборного собственного винограда, который выращивается в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Выпускается с 1933 года.

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Саперави

Метод первичной ферментации

подогрев мезги, настаивание суслу на мезге, прессование, брожение, остановка брожения внесением спирта-ректификата

Выдержка

не менее 24 месяцев в бочках и бутях из кавказского дуба

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

13% об.

Сахар

180 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

massandra.ru





МАССАНДРА

Кагор Южнобережный

Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» марочное десертное красное

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 24%, после чего он подвергается дроблению с отделением гребней. Затем мезга направляется на нагревание с последующим настаиванием в течение 12-36 часов, после чего отделяется сусло-самотёк и проводится прессование. Прессовые фракции и сусло-самотёк объединяются и направляются на брожение, которое останавливается добавлением спирта-ректификата.

«Кагор Южнобережный» выдерживается по классической технологии в кавказском дубе не менее 24 месяцев, в результате чего вино приобретает свой неповторимый органолептический профиль.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: насыщенный темно-рубиновый.

Аромат: многослойный, с нотами черной смородины, спелой сливы, шелковицы и черники, которые переплетаются с тонами шоколада и молочных сливок.

Вкус: мягкий и гармоничный, с бархатистыми танинами, кофейно-шоколадной гаммой и легкими смолистыми оттенками, придающими послевкусие глубины и завершенность.

ГАСТРОНОМИЯ

Рекомендуем сочетать с десертами на основе шоколада, такими как мусс или фондан, а также с ягодными тартами и выпечкой с сухофруктами. Вино прекрасно дополнит выдержанные сыры: пармезан, грюйер, конте, чеддер, создавая баланс между сладостью и пикантностью.

Кроме того, он может быть самостоятельным десертом или дижестивом.

Температура подачи: 16-18°C

