



МАССАНДРА

# Марсала Массандра

Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» марочное крепкое розовое

«Марсала Массандра» — крепленое вино, созданное из отборного собственного винограда, который выращивается в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Выпускается с 1918 года.

## Место производства

Россия,  
Республика Крым

## Крепость

18% об.

## Сахар

50 г/дм<sup>3</sup>

## Способ сбора

ручной сбор урожая

## Средний возраст лоз

20 лет

## Сорт

Шабаш, Альбилю Крымский, Бастардо  
Магарачский, Каберне Совиньон

## Метод первичной ферментации

подогрев мезги, брожение, прессование,  
дображивание остановка брожения  
внесением спирта-ректификата

## Выдержка

не менее 36 месяцев в бочках  
из кавказского дуба





МАССАНДРА

# Марсала Массандра

Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» марочное крепкое розовое

## СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирают вручную при сахаристости в ягоде от 17 до 26% в зависимости от сорта. После сбора виноград подвергается дроблению с отделением гребней. Полученная мезга белых сортов направляется на брожение, а мезга красных сортов — на нагревание с последующим настаиванием в течение 12–36 часов и самоохлаждением, и дальнейшее брожение. Далее мезга направляется на отделение сусла-самотёка и прессование. Прессовые фракции и сусло-самотёк объединяются и направляются на дображивание, которое останавливается добавлением спирта-ректификата.

«Марсала Массандра» выдерживается в бочках из кавказского дуба не менее 36 месяцев, таким образом вино приобретает свой неповторимый органолептический профиль.

## ОРГАНОЛЕПТИКА

**Цвет:** темно-розовый.

**Аромат:** выразительный, с нотками засахаренных красных ягод — смородины, черешни и кизила, переплетающимися с оттенками кофейных зерен и рождественских пряностей: корицы и гвоздики.

**Вкус:** мягкий, сбалансированный, с нотками кофе, а также оттенками калёного ореха и шиповника.

## ГАСТРОНОМИЯ

Может стать отличным дополнением к выдержанному сыру, таким как конте, грюйер и пармезан. Рекомендуется в качестве дижестива или сопровождения десертов на основе кофе.

**Температура подачи:** 14–16°C

