

## Вино Мускат Позднего Сбора, белое сладкое

**Страна:** Россия

**Регион:** Крым, г. Судак

**Производитель:** Производственно-Аграрное объединение «Массандра»

**Тип:** вино тихое

**Сортовой состав:** Мускат Белый

**Крепость:** 10%об.

**Цвет:** золотистый

**Аромат:** яркий, сложный, мускатный, с нотами персикового джема, медовых сот, разнообразными оттенками пряностей и леденцовой карамели

**Вкус:** нежный, насыщенный оттенками экзотических фруктов, медовых персиков и абрикосов, уравновешенный гармоничной кислотностью и приятным долгим цитрусовым послевкусием

**Температура подачи:** 14-16 °С

**Гастрономия:** прекрасно как дижестив, также в сочетании с мороженым, фруктами и десертами

Впервые вино было выработано в 2015 году и уже удостоено высоких наград на отечественных и международных конкурсах: трех золотых и одной серебряной медалей, а также было признано лучшим инновационным продуктом на выставке «ПродЭкспо» в 2017 году.

## Вино Мускат Белый Красного Камня, ликерное белое сладкое

**Страна:** Россия

**Регион:** Крым, г. Судак

**Производитель:** Производственно-Аграрное объединение «Массандра»

**Тип:** вино ликерное (крепленое), десертное\*

**Сортовой состав:** Мускат Белый

**Выдержка:** не менее двух лет в дубовой бочке

**Крепость:** 13%об.

**Цвет:** светло-янтарный

**Аромат:** яркий, сложный, насыщенный, наполнен нотами мускатных ягод с медовыми оттенками цветов и трав с крымских пастбищ, тонами чайной розы, персика и апельсиновой корочки

**Вкус:** маслянистый, с прекрасным балансом сладости и кислотности, невероятно длительным послевкусием, в котором ощущаются цитрон, мандарин, чайная роза, обилие белых цветов, изюм и пряности

**Температура подачи:** 14-16 °С

**Гастрономия:** прекрасно как дижестив, также великолепно сочетается с легкими десертами, фруктовыми пирогами, голубыми сырами, молочным шоколадом, сухофруктами

Мускат белый Красного Камня по праву считается подлинным шедевром Российского винодельческого искусства. На международных конкурсах вино награждено 22-мя золотыми, одной серебряной медалями и 4-мя кубками «Гран-при». Вино производится с 1944 года.

\*Десертные – крепленые вина, объемная доля этилового спирта в которых находится в диапазоне от 12% до 16%, в том числе спирта естественного брожения (натуральная объемная доля этилового спирта) не менее 1,2%, массовая концентрация сахаров от 120 до 350 г/л.



## Вино Портвэйн Белый Алушта, ликерное белое сладкое

**Страна:** Россия

**Регион:** Крым, г. Судак

**Производитель:** Производственно-Аграрное объединение «Массандра»

**Тип:** вино ликерное (крепленое), крепкое\*

**Сортовой состав:** Алиготé, Кокур, Ркацители, Шабаш

**Крепость:** 17%об.

**Цвет:** янтарный

**Аромат:** насыщенный, с оттенками белых луговых цветов и трав, медовыми нотками и характерной минеральностью

**Вкус:** полнотелый, сладковатый, освежающий, наполнен белыми спелыми фруктами и цукатами в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 14-16 °С

**Гастрономия:** хороший дижестив, сочетается с легкими десертами из песочного печенья

Выпускается заводом Массандра с 1944 года и является одним из самых популярных напитков компании.

\**Крепкие* - крепленые вина, объемная доля этилового спирта в которых находится в диапазоне от 16% до 22%, в том числе спирта естественного брожения (натуральная объемная доля этилового спирта) не менее 3%, массовая концентрация сахаров от 3 до 120 г/л.

## Вино Портвэйн Белый Крымский, ликерное белое сладкое

**Страна:** Россия

**Регион:** Крым, г. Судак

**Производитель:** Производственно-Аграрное объединение «Массандра»

**Тип:** вино ликерное (крепленое), крепкое

**Сортовой состав:** Алиготé, Кокур, Ркацители

**Выдержка:** не менее трех лет в дубовой бочке

**Крепость:** 17,5%об.

**Цвет:** золотисто-янтарный

**Аромат:** выразительный, наполняют тона увяленного абрикоса, дыни, инжира и персика, дополненные легкими карамельно-ореховыми нюансами

**Вкус:** насыщенный, округлый, с плодовыми тонами и легкими пряными нюансами в послевкусии

**Температура подачи:** 14-16 °С

**Гастрономия:** хороший дижестив, сочетается с легкими десертами из песочного печенья, ветчиной, голубыми сырами

## Вино Мадера Крымская, ликерное белое сладкое

**Страна:** Россия

**Регион:** Крым, г. Судак

**Производитель:** Производственно-Аграрное объединение «Массандра»

**Тип:** вино ликерное (крепленое), крепкое

**Сортовой состав:** Шабаш, Серсиаль, Альби́льо, Вердэ́льо

**Выдержка:** не менее четырех лет в дубовой бочке

**Крепость:** 19,5%об.

**Цвет:** янтарный

**Аромат:** интенсивный, комплексный, фруктово-ореховый, с выраженными тонами дуба, ванили, миндаля и фундука, зеленого яблока, молотого мускатного ореха, изюма, легкими нюансами цедры лимона

**Вкус:** хорошо сбалансированный, без излишней сладости с четко выраженными нотками каленого орешка, с умеренно длительным послевкусием

**Температура подачи:** 14-16 °С

**Гастрономия:** подавать как аперитив, а также сочетается с ветчиной, телячьим языком, фуа-гра, морепродуктами, голубыми сырами, печеными фруктами, рыбой, птицей

На международных конкурсах вино награждено 10-ю золотыми и 5-ю серебряными медалями. Вино производится с 1892 года.



## Вино Тока́й Массáндра, ликерное белое сладкое

**Страна:** Россия

**Регион:** Крым, г. Судак

**Производитель:** Производственно-Аграрное объединение «Массандра»

**Тип:** вино ликерное (крепленое), десертное

**Сортовой состав:** Фурминт, Гарс-Левелю, Кокур белый и Мускат белый

**Выдержка:** не менее двух лет в дубовой бочке

**Особенность:** производится только объединением «Массандра» с использованием токайских сортов винограда

**Крепость:** 16%об.

**Цвет:** темно-золотистый

**Аромат:** яркий, зрелый, сложный, с айвово-грушевыми тонами, а также нотами сушеной дыни, кураги, меда и смолы

**Вкус:** полный, мягкий, гармоничный, с удивительно долгим приятным послевкусием айвы и груши

**Температура подачи:** 14-16 °C

**Гастрономия:** сочетается с десертами, сладкими фруктами и мороженым, голубыми сырами

На международных конкурсах награждено двумя золотыми медалями. Производство с 1905 года.

## Вино Хéрес Массáндра, ликерное белое сухое

**Страна:** Россия

**Регион:** Крым, г. Судак

**Производитель:** Производственно-Аграрное объединение «Массандра»

**Тип:** вино ликерное (крепленое), крепкое

**Сортовой состав:** Серсиаль, Альбильо, Вердельо, Алиготе, Семильон, Кокур

**Выдержка:** не менее четырех лет в дубовой бочке

**Особенность:** выдержка вина под пленкой хересных дрожжей

**Крепость:** 19,5%об.

**Цвет:** янтарный

**Аромат:** сложный, тонкий, с выраженными нотками ореха, сухоцветов и легким грибным оттенком

**Вкус:** хорошо сбалансированный, без излишней сладости с легким тоном горького миндаля, каленого орешка и солоноватостью в послевкусии

**Температура подачи:** 14-16 °C

**Гастрономия:** отлично как аперитив, также к вину уместны легкие закуски, такие как масла, сыры

На международных конкурсах вино награждено 11-ю золотыми, 2-мя серебряными медалями и кубком «Гран-при». Вино производится с 1944 года.

## Вино Лакрiма Крiсти, ликерное красное сладкое

**Страна:** Россия

**Регион:** Крым, г. Судак

**Производитель:** Производственно-Аграрное объединение «Массандра»

**Тип:** вино ликерное (крепленое), десертное

**Сортовой состав:** Алеатико

**Выдержка:** не менее двух лет в дубовой бочке

**Крепость:** 16%об.

**Цвет:** насыщенный рубиновый

**Аромат:** оттенки увяленной вишни, кизила, малины, которые перекликаются с нотами шоколада и засахаренных лепестков розы

**Вкус:** обволакивающий, бархатистый с очень нежной терпкостью и тонами красных ягод в шоколаде в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 14-16 °C

**Гастрономия:** сочетается с десертами, сладкими фруктами и мороженым





## **Вино Портвэйн Красный Алúшта, ликерное красное сладкое**

**Страна:** Россия

**Регион:** Крым, г. Судак

**Производитель:** Производственно-Аграрное объединение «Массандра»

**Тип:** вино ликерное (крепленое), крепкое

**Сортовой состав:** Бастардо Магарачский, Каберне Совиньон, Саперави

**Крепость:** 18,5%об.

**Цвет:** насыщенный рубиновый

**Аромат:** яркий, переспелая вишня, черносмородиновый джем, с легкими оттенком сафьяна

**Вкус:** полнотелый, сбалансированный, с низким уровнем терпкости и тонами красных ягод и корицы в послевкусии

**Температура подачи:** 14-16 °C

**Гастрономия:** можно предложить, как к тушеной говядине с черносливом, так и к голубым сыром, фруктам, орехам и сдобной выпечке с корицей

## **Вино Портвэйн Красный Крымский, ликерное красное сладкое**

**Страна:** Россия

**Регион:** Крым, г. Судак

**Производитель:** Производственно-Аграрное объединение «Массандра»

**Тип:** вино ликерное (крепленое), крепкое

**Сортовой состав:** Бастардо Магарачский, Каберне Совиньон, Саперави

**Выдержка:** не менее трех лет в дубовой бочке

**Крепость:** 17,5%об.

**Цвет:** насыщенный рубиновый

**Аромат:** сложный, насыщенный аромат с тонами чернослива, вишни, спелой черной смородины и сливок

**Вкус:** неагрессивный, полнотелый, с низким уровнем танинов и послевкусием, посвященным переспелым красным ягодам и фруктам и легкой горчинкой

**Температура подачи:** 14-16 °C

**Гастрономия:** можно предложить, как к тушеной говядине с черносливом, так и к голубым сыром, фруктам, орехам и сдобной выпечке с корицей

## **Вино Портвэйн Красный Ливадия, ликерное красное сладкое**

**Страна:** Россия

**Регион:** Крым, г. Судак

**Производитель:** Производственно-Аграрное объединение «Массандра»

**Тип:** вино ликерное (крепленое), крепкое

**Сортовой состав:** Бастардо Магарачский, Каберне Совиньон, Саперави

**Выдержка:** не менее трех лет в дубовой бочке

**Крепость:** 17,5%об.

**Цвет:** насыщенный рубиновый

**Аромат:** сложный, насыщенный аромат с тонами чернослива, вишни, спелой черной смородины и сливок

**Вкус:** неагрессивный, полнотелый, с низким уровнем танинов и послевкусием, посвященным переспелым красным ягодам и фруктам и легкой горчинкой

**Температура подачи:** 14-16 °C

**Гастрономия:** прекрасно как дижестив, а также хорошо сочетается с шоколадными десертами, орехами, цукатами и голубыми сырами

На международных конкурсах вино награждено 4-мя золотыми и 5-ю серебряными медалями.



## **Вино Мускатэль Массандра Черный, ликерное красное сладкое**

**Страна:** Россия

**Регион:** Крым, г. Судак

**Производитель:** Производственно-Аграрное объединение «Массандра»

**Тип:** вино ликерное (крепленое), десертное

**Сортовой состав:** Мускат Черный и другие сорта мускатной группы

**Крепость:** 16%об.

**Цвет:** темно-рубиновый

**Аромат:** раскрывается нюансами чайной розы, кофе, ириски, виноградного желе, красными переспелыми лесными ягодами, мармелада, орехов и ванили

**Вкус:** полнотелый, с низким уровнем танинов и послевкусием, посвященным переспелым черносливу, мускатным тонам и легкой горчинкой

**Температура подачи:** 14-16 °C

**Гастрономия:** можно предложить к десертам, фруктовыми пирогам, сухофруктам и голубым сырам



## **Вино Кагор Ай-Серез, ликерное красное сладкое**

**Страна:** Россия

**Регион:** Крым, г. Судак

**Производитель:** Производственно-Аграрное объединение «Массандра»

**Тип:** вино ликерное (крепленое), десертное

**Сортовой состав:** Каберне Совиньон, Бастардо Магарачский

**Выдержка:** не менее двух лет в дубовой бочке

**Крепость:** 16%об.

**Цвет:** темно-рубиновый

**Аромат:** черных ягод, джема из ежевики и черной смородины, кофе и сливочного шоколада

**Вкус:** полнотелый, со средним уровнем танинов и шоколадом, чернике, и другим переспелым ягодам в послевкусии

**Температура подачи:** 14-16 °C

**Гастрономия:** рекомендуется сочетать с мороженым, сладостями и фруктами



## **Вино Кагор Южнобережный, ликерное красное сладкое**

**Страна:** Россия

**Регион:** Крым, г. Судак

**Производитель:** Производственно-Аграрное объединение «Массандра»

**Тип:** вино ликерное (крепленое), десертное

**Сортовой состав:** Саперави

**Выдержка:** не менее трех лет в дубовой бочке

**Особенность:** настаивание суслу происходит на дробленой мезге, и вся смесь нагревается до 60°C

**Крепость:** 16%об.

**Цвет:** темно-рубиновый с гранатовыми оттенками

**Аромат:** интенсивный, сложный, с тонами сливок, черной смородины спелой вишни, ванили и обилия пряностей

**Вкус:** полнотелый, со средним уровнем танинов и с легкими нюансами дуба, специй и джема из черных ягод, которые формируют длительное послевкусие

**Температура подачи:** 14-16 °C

**Гастрономия:** рекомендуется сочетать с мороженым, сладостями и фруктами

На международных конкурсах вино награждено 8-ю золотыми и 2-мя серебряными медалями. Вино производится с 1933 года.



## Вино Кагóр Партенит, ликерное красное сладкое

**Страна:** Россия

**Регион:** Крым, г. Судак

**Производитель:** Производственно-Аграрное объединение «Массандра»

**Тип:** вино ликерное (крепленое), сладкое

**Сортовой состав:** Саперави, Каберне Совиньон, Бастардо Магарачский

**Выдержка:** не менее трех лет в дубовой бочке

**Крепость:** 16%об.

**Цвет:** темно-рубиновый

**Аромат:** интенсивный, с тонами засушенных красных цветов, сливок, черной смородины, спелой вишни, легкими оттенками шоколада

**Вкус:** полнотелый, с низким уровнем танинов и с легкими нюансами пряностей, а также джема из черных ягод и ванили в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 14-16 °C

**Гастрономия:** рекомендуется сочетать с мороженым, сладостями и фруктами

## Вино Кагóр Гурзуф, ликерное красное сладкое

**Страна:** Россия

**Регион:** Крым, г. Судак

**Производитель:** Производственно-Аграрное объединение «Массандра»

**Тип:** вино ликерное (крепленое), десертное

**Сортовой состав:** Саперави, Бастардо Магарачский, Каберне Совиньон

**Крепость:** 16%об.

**Цвет:** темно-рубиновый

**Аромат:** интенсивный, насыщенный, с тонами вишневого и сливового варенья, засахаренной черной смородины, шоколада и с нотами молочных сливок.

**Вкус:** полнотелый, округлый, насыщенный, с бархатистыми танинами и тонами ягод в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 14-16 °C

**Гастрономия:** рекомендуется сочетать с твердыми сырами и шоколадными десертами на основе шоколада



**МАССАНДРА**

— 1894 —

Промышленное производство вина в Крыму было начато при содействии Михаила Семеновича Воронцова в 1830гг. Он закупал Греции, Испании, Франции и Германии лучшие лозы и высаживал их в Массандре, Алушке, Гурзуфе и Ай-Даниле. По заказу Великого Князя был заложен первый в Крыму винокурный завод. Именно там были произведены некоторые сорта крымских портвейнов, мадеры, хереса. Высокое качество вина достигалось с помощью купажирования разных сортов винограда. В 1837 году качество массандровских вин высоко оценил император Николай I.

Серьезное развитие предприятия началось в 1892 году, когда на должность главного винодела Удельных имений Крыма и Кавказа приглашается владелец знаменитого уже к тому времени в России и за границей винодельческого имения «Новый Свет», князь Лев Сергеевич Голицын. Он соглашается на эту ответственную должность ради двух главных, по его мнению, задач: поднять качество вин и, ознакомив широкую публику с русским вином, завоевать для него рынок сбыта.

К 1900 году в Массандре насчитывалось более 16000 виноградников.

По инициативе Л.С. Голицына в Массандровском урочище закладывается Главный подвал Удельного ведомства для выдержки столовых, крепких и десертных вин.

Весь комплекс был построен за три года и являл собой одно из лучших погребных хозяйств в мире. Стоимость более 1млн. рублей была вполне оправдана грандиозностью и качеством результата. На глубину до 50м уходили 7 тоннелей по 150м каждый, имея в конце по вентиляционной шахте. Тоннели были предназначены для созревания и выдержки вин в дубовых бочках. А для бутылочной выдержки, там же под землей, были заложены 9 галерей с многочисленными вырубленными в стенах и выложенными камнем нишами, где мог уместиться миллион бутылок! Все тоннели были электрифицированы и оборудованы специальными подъемными машинами.



В Советское время, несмотря на общее увеличение количества и снижение качества вин, вина Массандры все еще были известными во всем мире и получали большое количество наград на международных выставках

Во время антиалкогольной кампании в СССР во второй половине 1980-х годов, винзавод «Массандра» от разгрома спасло вмешательство первых лиц государства и, в том числе, первого секретаря Крымского обкома КПСС.

В наше время с возобновлением дотаций количество и качество выпускаемой продукции начало существенно увеличиваться.