

Процесс производства марочного белого крепкого вина типа мадеры, предусматривающий дробление винограда, гребнеотделение, сульфитацию, сбраживание мезги на чистой культуре дрожжей, прессование, осветление, спиртование, снятие с дрожжевого осадка, выдержку, при этом купажируют виноматериалы из сортов винограда Овидиопольский, Искорка и Загрей в соотношении 2:1:1, а тепловую обработку виноматериала проводят на протяжении 4-5 месяцев с добавлением дубовой добавки из расчета 1-2 г на 1 литр и барботированием воздухом два раза на месяц по 10-15 минут.

Полученное вино имеет плодово-пряносмолянистый аромат и вкус с тонами топленого ореха.