

Процес виробництва марочного білого міцного вина типу мадери, який передбачає дроблення винограду, гребеневідділення, сульфітацію, зброджування м'язги на чистій культурі дріжджів, пресування, освітлення, спиртування, зняття з дріжджового осаду, витримку, при цьому купажують виноматеріали з сортів винограду Овідіопольський, Іскорка і Загрей в співвідношенні 2:1:1, а теплове оброблення виноматеріалу проводять протягом 4-5 місяців з додаванням дубової добавки з розрахунку 1-2 г на 1 літр і барботуванням повітрям два рази на місяць по 10-15 хвилин.

Одержане вино має плодово-пряносмолянистий аромат і смак з тонами пряженого горіха.