



СОБЕР БАШ

ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ



- Название:** Агуна
Классификация: Столовое сухое белое
Год: 2016
Сорта: Пино Гри, Сибирьковский, Рислинг.
Винификация: Винификация по белому. Холодная мацерация в прессе, затем ферментация в емкости из нержавеющей стали с контролируемой температурой в течение 14 дней. Выдержка 40% ассамбляжа во французской бочке в течение 6 месяцев.
- МЛФ:** Не проводилась.
Виноградник: Виноградники белых сортов расположены на лесных полянах, окруженных дубовым лесом в предгорьях Кавказа, с высокой долей мергеля на 250 метрах над уровнем моря.
- Сорт:** Пино гри, год посадки – 2012. Тип подвоя SO4, плотность посадки 5166 лоз на гектар. Сибирьковский, год посадки – 2012. Тип подвоя Кобер 5 ББ, плотность посадки 5166 лоз на гектар. Рислинг, год посадки – 2013. Тип подвоя SO4, плотность посадки 5166 лоз на гектар.
- Вино:** Вино светло-золотистого цвета. В аромате ноты ванили, кураги и ананаса. Во вкусе хорошо структурированное, с мягкой элегантной кислотой и пикантной горчинкой.
- Анализы:**
сод. алкоголя: 14% об.
рН: 3,29
общая кислотность: 6,6 г/Дм3
летучая кислотность: 0,49 г/Дм3
ост. сахар: 3,9 г/Дм3
общая SO₂: 93 мг/Дм3
сухой экстракт: 16,7 г/Дм3