



СОБЕР БАШ

ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ



- Название:** Аза
Классификация: Столовое сухое белое
Год: 2016
Сорта: Пино Гри, Мускат, Мюллер Тургау
Винификация: Винификация по белому. Холодная мацерация в прессе, затем ферментация в емкости из нержавеющей стали с контролируемой температурой в течение 14 дней.
МЛФ: Не проводилась.
Виноградник: Виноградники 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.
Мускат желтый, год посадки – 2013. Тип подвоя SO4, плотность посадки 5166 лоз на гектар.
Мюллер Тургау, год посадки – 2012. Тип подвоя SO4, плотность посадки 5166 лоз на гектар.
Вино: Вино светло-соломенного цвета. В аромате ярко выражены белая слива, зеленое яблоко и сливочная помадка. Вкус свежий, гармоничный, с легкой элегантной кислотностью и фруктовым послевкусием.
Анализы:
сод. алкоголя: 13% об.
рН: 3,34
общая кислотность: 5,3 г/Дм3
летучая кислотность: 0,46 г/Дм3
ост. сахар: 2,9 г/Дм3
общая SO₂: 88 мг/Дм3
сухой экстракт: 17,6 г/Дм3