



СОБЕР БАШ

ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ



- Название:** Каберне Фран
Классификация: Столовое сухое красное
Год: 2016
Сорта: Каберне Фран 100%
Винификация: Криомацерация. Ферментация проходила на мезге в стальной емкости с термоконтролем. Выдержка виноматериала в дубовой бочке.
МЛФ: Проводилась после полного спиртового брожения.
Виноградник: Виноградники красных сортов расположены на глинистых лесных почвах, богатых железом. Виноградники имеют южную и юго-западную ориентацию.
Сорт: Каберне Фран, год посадки – 2012, 2013. Тип подвоя Кобер 5 ББ, плотность посадки 5166 лоз на гектар.
Вино: Обладает нежным букетом и легкой структурой. Цвет - глубокий рубиновый. В аромате ощущаются чёрный и белый перец. Во вкусе проявляются тёрн, в послевкусии - чернослив с тонами гвоздики.
- Анализы:**
сод. алкоголя: 14% об.
рН: 3,6
общая кислотность: 5 г/ДмЗ
летучая кислотность: 0,72 г/ДмЗ
ост. сахар: 2,2 г/ДмЗ
общая SO₂: 135 мг/ДмЗ
сухой экстракт: 23,6 г/ДмЗ