



СОБЕР БАШ

ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ



- Название:** Саперави
Классификация: Столовое сухое красное
Год: 2016
Сорта: Саперави 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: Саперави, год посадки – 2012, 2013. Тип подвоя Кобер 5 ББ, плотность посадки 5166 лоз на гектар.
Вино: Отличается мощной структурой и сбалансированной кислотностью. Обладает ягодным ароматом, раскрывающимся постепенно. Цвет - насыщенный гранатовый. Вкус - бархатистый, с тонами чёрной спелой вишни. Имеет долгое послевкусие.
- Анализы:**
сод. алкоголя: 13% об.
pH: 3,7
общая кислотность: 5,6 г/Дм3
летучая кислотность: 0,89 г/Дм3
ост. сахар: 1,2 г/Дм3
общая SO₂: 111 мг/Дм3
сухой экстракт: 29,8 г/Дм3