



СОБЕР БАШ

ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ



Название: Цимлянский черный
Классификация: Вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Долина реки Афипс» сухое красное.

Год: 2017

Сорта: Цимлянский черный 100%
Винификация: Криомацерация. Ферментация проходила на мезге в стальной емкости с термоконтролем. Проводилась выдержка в дубовой бочке в течение 6 месяцев.

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: Цимлянский черный, год посадки – 2012, 2013. Тип подвоя Кобер 5 ББ, плотность посадки 5166 лоз на гектар.

Вино: Отличается полным, гармоничным вкусом с приятным послевкусием томлёных ягод. В аромате присутствуют сливочные тона и изысканные ягодные нотки. Цвет - насыщенно-гранатовый.

Анализы:

сод. алкоголя: 14,4% об.

pH: 3,85

общая кислотность: 5,3 г/Дм3

летучая кислотность: 0,9 г/Дм3

ост. сахар: 0,7 г/Дм3

общая SO₂: 85 мг/Дм3

сухой экстракт: 25,9 г/Дм3