



СОБЕР БАШ



ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

Название:	Саперави Квеври														
Классификация:	Вино столовое сухое														
Год:	2016														
Сорта:	Саперави														
Винификация:	Это вино произведено традиционным методом, принятым у народов Кавказа и выдерживалось в глиняных сосудах – квеври, зарытых в землю, в течение 8 месяцев. После чего выдерживалось в бочках из французского дуба в течение 12 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:	Саперави, год посадки – 2012, 2013. Тип подвоя Кобер 5 ББ, плотность посадки 5166 лоз на гектар.														
Вино:	Цвет тёмно-рубиновый. В аромате красные ягоды, корица. Во вкусе полное, питкое, с оттенками сливового джема, граната и с яркой вишнёвой нотой в послевкусии. Танины округлые, хорошо выраженные.														
Анализы:	<table><tr><td>сод. алкоголя:</td><td>12,5%</td></tr><tr><td>pH:</td><td>3,7</td></tr><tr><td>общая кислотность:</td><td>5,7</td></tr><tr><td>летучая кислотность:</td><td>0,76</td></tr><tr><td>ост. сахар:</td><td>1,2</td></tr><tr><td>общая SO₂:</td><td>80</td></tr><tr><td>сухой экстракт:</td><td>26,2</td></tr></table>	сод. алкоголя:	12,5%	pH:	3,7	общая кислотность:	5,7	летучая кислотность:	0,76	ост. сахар:	1,2	общая SO ₂ :	80	сухой экстракт:	26,2
сод. алкоголя:	12,5%														
pH:	3,7														
общая кислотность:	5,7														
летучая кислотность:	0,76														
ост. сахар:	1,2														
общая SO ₂ :	80														
сухой экстракт:	26,2														