



СОБЕР БАШ



ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

Название:	Красностоп Квеври														
Классификация:	Вино столовое сухое красное														
Год:	2016														
Сорта:	Красностоп Золотовский														
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:	Красностоп, год посадки – 2012, 2013. Тип подвоя Кобер 5 ББ, плотность посадки 5166 лоз на гектар.														
Вино:	Цвет тёмно-гранатовый. В аромате пряная вишня, перец и оттенки гвоздики. Во вкусе тёрн и вишня, мощные танины и хорошо выраженная кислотность.														
Анализы:	<table><tr><td>сод. алкоголя:</td><td>13%</td></tr><tr><td>pH:</td><td>3,7</td></tr><tr><td>общая кислотность:</td><td>5,5</td></tr><tr><td>летучая кислотность:</td><td>0,89</td></tr><tr><td>ост. сахар:</td><td>0,6</td></tr><tr><td>общая SO₂:</td><td>60</td></tr><tr><td>сухой экстракт:</td><td>25,8</td></tr></table>	сод. алкоголя:	13%	pH:	3,7	общая кислотность:	5,5	летучая кислотность:	0,89	ост. сахар:	0,6	общая SO ₂ :	60	сухой экстракт:	25,8
сод. алкоголя:	13%														
pH:	3,7														
общая кислотность:	5,5														
летучая кислотность:	0,89														
ост. сахар:	0,6														
общая SO ₂ :	60														
сухой экстракт:	25,8														