



**СОБЕР
БАШ**



ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

Название:	Каберне Фран														
Классификация:	Вино с защищённым географическим указанием «Кубань» Сухое красное.														
Год:	2017														
Сорта:	Каберне Фран														
Винификация:	Винификация проходит в стальных емкостях с термоконтролем. Выдерживается в бочках из французского дуба 12 месяцев, затем проводится дополнительная выдержка в дубовом чане – ботти, в течение 16 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:	Каберне Фран, год посадки – 2012, 2013. Тип подвоя Кобер 5 ББ, плотность посадки 5166 лоз на гектар.														
Вино:	Вино тёмно-гранатового цвета. В аромате пряные специи и чёрная смородина с оттенками чёрного перца. Во вкусе вино глубокое, с тонами вишни, сливового джема, пряностей, с хорошим балансом зрелых танинов и кислотности.														
Анализы:	<table><tr><td>сод. алкоголя:</td><td>14,5%</td></tr><tr><td>pH:</td><td>3,67</td></tr><tr><td>титруемая кислотность:</td><td>5,6</td></tr><tr><td>летучая кислотность:</td><td>0,84</td></tr><tr><td>массовая конц. сахар.:</td><td>0,8</td></tr><tr><td>приведённый экстракт:</td><td>27,9</td></tr><tr><td>массовая конц. общего SO₂</td><td>90</td></tr></table>	сод. алкоголя:	14,5%	pH:	3,67	титруемая кислотность:	5,6	летучая кислотность:	0,84	массовая конц. сахар.:	0,8	приведённый экстракт:	27,9	массовая конц. общего SO ₂	90
сод. алкоголя:	14,5%														
pH:	3,67														
титруемая кислотность:	5,6														
летучая кислотность:	0,84														
массовая конц. сахар.:	0,8														
приведённый экстракт:	27,9														
массовая конц. общего SO ₂	90														