

ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

Название: Красі

Красностоп

Классификация:

Вино с защищённым географическим указанием «Кубань.

Долина реки Афипс» Сухое красное.

Год: 2017

Сорта:

Красностоп Золотовский.

Винификация:

Сбор винограда производится вручную. 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 име-

ют южную и юго-западную ориентацию

Сорт:

Красностоп, год посадки – 2012, 2013. Тип подвоя Кобер 5

ББ, плотность посадки 5166 лоз на гектар.

Вино:

Вино насыщенного тёмно-рубинового цвета. В аромате чёрная смородина, лакрица с нотами гвоздики и табака. Вино во вкусе сильное, полнотелое с мощными танинами, нотами ежевики, чернослива, красных ягод и приятной кислотностью. Длительное послевкусие с оттенками пря-

ных специй.

Анализы:

сод. алкоголя:	14%
pH:	3,7
титруемая кислотность:	5,4
летучая кислотность:	0,95
массовая конц. сахар.:	1,8
приведённый экстракт:	31,08
массовая конц. общего SO ₂	108

