



СОБЕР БАШ



ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

Название:	Гранатовый														
Классификация:	Вино с защищенным географическим указанием "Кубань. Долина реки Афипс" Сухое красное														
Год:	2019														
Сорта:	Гранатовый														
Винификация:	Сбор винограда производится вручную. Переработка и брожение проходит в небольших емкостях с постоянным температурным контролем. Выдерживается в бочках из кавказского дуба 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:	Гранатовый, год посадки – 2014. Тип подвоя Кобер 5 ББ, плотность посадки 5166 лоз на гектар.														
Вино:	Вино тёмно-рубинового цвета. В аромате клубника и специи. Во вкусе яркая кислотность, с оттенками граната. Мягкие танины и приятное, длительное послевкусие.														
Анализы:	<table><tr><td>сод. алкоголя:</td><td>13%</td></tr><tr><td>pH:</td><td>3,6</td></tr><tr><td>общая кислотность:</td><td>5,9</td></tr><tr><td>летучая кислотность:</td><td>0,33</td></tr><tr><td>ост. сахар:</td><td>1,3</td></tr><tr><td>общая SO₂:</td><td>67</td></tr><tr><td>сухой экстракт:</td><td>27,6</td></tr></table>	сод. алкоголя:	13%	pH:	3,6	общая кислотность:	5,9	летучая кислотность:	0,33	ост. сахар:	1,3	общая SO ₂ :	67	сухой экстракт:	27,6
сод. алкоголя:	13%														
pH:	3,6														
общая кислотность:	5,9														
летучая кислотность:	0,33														
ост. сахар:	1,3														
общая SO ₂ :	67														
сухой экстракт:	27,6														



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														



СОБЕР БАШ



ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

Название:	Плечистик														
Классификация:	Вино с защищенным географическим указанием "Кубань. Долина реки Афипс" сухое красное														
Год:	2018														
Сорта:	Плечистик														
Винификация:	Сбор винограда производится вручную, затем винифицируется в стальных чанах с контролем температуры. После ферментации выдерживается в бочках из французского дуба 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:	Плечистик, год посадки – 2013. Тип подвоя Кобер 5 ББ, плотность посадки 5166 лоз на гектар.														
Вино:	Вино ярко-рубинового цвета. В аромате красные ягоды, гранат, специи. Вкус вина пряный с приятной кислотностью и мягкими танинами, с оттенками граната, тёрна и лёгким акцентом ванили.														
Анализы:	<table><tr><td>сод. алкоголя:</td><td>12%</td></tr><tr><td>pH:</td><td>3,4</td></tr><tr><td>общая кислотность:</td><td>4,2</td></tr><tr><td>летучая кислотность:</td><td>0,81</td></tr><tr><td>ост. сахар:</td><td>0,6</td></tr><tr><td>общая SO₂:</td><td>108</td></tr><tr><td>сухой экстракт:</td><td>21,3</td></tr></table>	сод. алкоголя:	12%	pH:	3,4	общая кислотность:	4,2	летучая кислотность:	0,81	ост. сахар:	0,6	общая SO ₂ :	108	сухой экстракт:	21,3
сод. алкоголя:	12%														
pH:	3,4														
общая кислотность:	4,2														
летучая кислотность:	0,81														
ост. сахар:	0,6														
общая SO ₂ :	108														
сухой экстракт:	21,3														



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														