



СОБЕР БАШ



ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

Название:	Цимлянский Чёрный												
Классификация:	Вино с защищённым географическим указанием «Кубань. Долина реки Афипс» сухое розовое												
Год:	2020												
Сорта:	Цимлянский Чёрный 100%												
Винификация:	Вино изготовлено из автохтонного донского сорта винограда Цимлянский черный. Сбор винограда производится только вручную. После дробления мезга подаётся в пресс, где отбирается сусло-самотёк, которое затем винифицируется «по белому» в стальной ёмкости с контролем температуры.												
МЛФ:	Не проводилась												
Виноградник:	Виноградники красных сортов расположены на глинистых лесных почвах, богатых железом. Виноградники имеют южную и юго-западную ориентацию.												
Сорт:	Цимлянский черный, год посадки – 2012, 2013. Тип подвоя Кобер 5 ББ, плотность посадки 5000 лоз на гектар.												
Вино:	Вино светло-лососевого цвета. В аромате земляника, барбарис с тонким сливочным оттенком. Во вкусе фруктово-ягодные акценты, с приятной сбалансированной кислотностью и длительным послевкусием.												
Анализы:	<table><tr><td>сод. алкоголя:</td><td>13% об.</td></tr><tr><td>РН:</td><td>3,4</td></tr><tr><td>титруемая кислотность:</td><td>6,4 г/Дм³</td></tr><tr><td>летучая кислотность:</td><td>0,37 г/Дм³</td></tr><tr><td>массовая конц. сахар.:</td><td>1,1 г/Дм³</td></tr><tr><td>массовая конц. общего SO₂</td><td>97 мг/Дм³</td></tr></table>	сод. алкоголя:	13% об.	РН:	3,4	титруемая кислотность:	6,4 г/Дм ³	летучая кислотность:	0,37 г/Дм ³	массовая конц. сахар.:	1,1 г/Дм ³	массовая конц. общего SO ₂	97 мг/Дм ³
сод. алкоголя:	13% об.												
РН:	3,4												
титруемая кислотность:	6,4 г/Дм ³												
летучая кислотность:	0,37 г/Дм ³												
массовая конц. сахар.:	1,1 г/Дм ³												
массовая конц. общего SO ₂	97 мг/Дм ³												