



# СОБЕР БАШ



## ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

**Название:** Хихви квеври

**Классификация:** Вино с защищённым географическим указанием «Кубань. Долина реки Афипс» сухое белое

**Год:** 2020

**Сорта:** Хихви

**Винификация:** Вино изготовлено из автохтонного грузинского сорта винограда - Хихви. Сбор винограда производится только вручную. Винификация осуществлялась по технологии производства красного вина - брожение проводилось в квеври вместе с мезгой с последующей выдержкой на мезге еще один месяц. После снятия с мезги 50% вина выдерживалась в бочках из венгерского дуба, другие 50% - в квеври на тонком дрожжевом осадке в течение 5 месяцев.

**МЛФ:** Не проводилась.

**Виноградник:** Виноградник с южным уклоном расположен на лесных полянах, окруженных дубовым лесом в предгорьях Кавказа, на 150 метрах над уровнем моря.

**Сорт:** Хихви, год посадки – 2015. Тип подвоя SO4, плотность посадки 5166 лоз на гектар.

**Вино:** Вино золотистого цвета. Яркий аромат грейпфрута, пряных специй и сухофруктов. Во вкусе запечёное яблоко, сухофрукты, нектарин с гармоничной кислотностью и приятным послевкусием.

<b>Анализы:</b>	сод. алкоголя:	12%
	pH:	3,35
	титруемая кислотность:	6,1 г/Дм <sup>3</sup>
	летучая кислотность:	0,42 г/Дм <sup>3</sup>
	массовая конц. сахар.:	2,1 г/Дм <sup>3</sup>
	приведённый экстракт:	
	массовая конц. общего SO <sub>2</sub>	91 мг/Дм <sup>3</sup>

**Энергетическая  
ценность:** 297/71 кДж/ккал

**Тираж:** 1200 бут

[info@soberbashvino.ru](mailto:info@soberbashvino.ru)