



СОБЕР БАШ



ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

Название: Афа 2018

Классификация: Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Долина реки Афипс» сухое красное

Год: 2018

Сорта: Корвина, Красностоп Золотовский и Рубин АЗОС.

Винификация: Каждый сорт винограда собирается вручную, винификация проходит отдельно в стальных емкостях с термоконтролем. По окончании брожения проводится постферментационная мацерация и выдержка в бочках из французского дуба, в течении 12 месяцев. После купажа 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: Красностоп, год посадки - 2012, 2013. Тип подвоя Кобер 5 ББ, плотность посадки 5000 лоз на гектар. Рубин АЗОС, год посадки 2012, 2013. Тип подвоя Кобер 5 ББ, плотность посадки 5166 лоз на гектар. Корвина, год посадки 2013. Тип подвоя Кобер 5 ББ, плотность посадки 5000 лоз на гектар.

Вино: Вино темно-рубинового цвета. В аромате черные ягоды: ежевика, черная смородина, голубика. Специи: черный перец, розовый перец, гвоздика. Во вкусе вино тельное, многогранное. Спелая вишня, черная смородина, грант, черный перец, с умеренной кислотностью и выразительными танинами.

Анализы:	сод. алкоголя:	14% об.
	титруемая кислотность:	5,6 г/дм ³
	летучая кислотность:	1 г/дм ³
	массовая конц. сахар:	1,3 г/дм ³
	общая SO ₂	118 мг/дм ³