



СОБЕР БАШ



ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

Название:	Каберне Фран 2018										
Классификация:	Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Долина реки Афипс» сухое красное										
Год:	2018										
Сорта:	Каберне Фран										
Винификация:	Вино изготовлено из европейского сорта Каберне Фран. 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 имеют южную и юго-западную ориентацию.										
Сорт:	Каберне Фран, год посадки – 2012. Тип подвоя SO4, плотность посадки 5000 лоз на гектар.										
Вино:	Вино тёмно-гранатового цвета. В аромате чёрная смородина, ежевика, вишня, с оттенками чёрного перца и пряных специй. Во вкусе вино интенсивное, структурное с тонами вишни, сливового джема, пряностей, с хорошим балансом зрелых танинов и кислотности. Длительное послевкусие черных спелых ягод.										
Анализы:	<table><tr><td>сод. алкоголя:</td><td>14% об.</td></tr><tr><td>титруемая кислотность:</td><td>4,7 г/дм³</td></tr><tr><td>летучая кислотность:</td><td>0,77 г/дм³</td></tr><tr><td>массовая конц. сахар:</td><td>0,6 г/дм³</td></tr><tr><td>общая SO₂</td><td>133 мг/дм³</td></tr></table>	сод. алкоголя:	14% об.	титруемая кислотность:	4,7 г/дм ³	летучая кислотность:	0,77 г/дм ³	массовая конц. сахар:	0,6 г/дм ³	общая SO ₂	133 мг/дм ³
сод. алкоголя:	14% об.										
титруемая кислотность:	4,7 г/дм ³										
летучая кислотность:	0,77 г/дм ³										
массовая конц. сахар:	0,6 г/дм ³										
общая SO ₂	133 мг/дм ³										