



СОБЕР БАШ



ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

Название: Красностоп 2018

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

Год: 2018

Сорта: Красностоп Золотовский

Винификация: Вино изготовлено из автохтонного донского сорта винограда – Красностоп Золотовский. 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 – бутти 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.

Вино: Вино насыщенного тёмно-рубинового цвета. В аромате чёрная смородина, лакрица с нотами гвоздики и табака. Вино во вкусе мощное, полнотелое с высокими танинами, нотами ежевики, чернослива, красных ягод и приятной кислотностью. Длительное послевкусие с черных ягод пряных специй.

Анализы:	сод. алкоголя:	14% об.
	титруемая кислотность:	6 г/дм ³
	летучая кислотность:	1 г/дм ³
	массовая конц. сахар:	0,6 г/дм ³
	общая SO ₂	119 мг/дм ³