



СОБЕР БАШ



ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

Название:	«Каберне Совиньон»										
Классификация:	Российское вино с защищённым географическим указанием «Кубань» выдержанное сухое красное										
Год:	2019										
Сорта:	Каберне Совиньон										
Винификация:	Сбор винограда производится только вручную, затем винифицируется в стальных чанах с контролем температуры. После ферментации выдерживается в бочках из французского дуба в течение 12 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 Совиньон, год посадки – 2012. Тип подвоя SO4, плотность посадки 5000 лоз на гектар.										
Вино:	Вино тёмно-рубинового цвета. В аромате оттенки черной смородины и ежевики, шоколада с тонкими нюансами специй и сухофруктов. Вкус вина округлый, с мягкими танинами, оттенками клубники, тёмной сливы и черной смородины.										
Анализы:	<table><tr><td>сод. алкоголя:</td><td>13,5%</td></tr><tr><td>титруемая кислотность:</td><td>5,6 г/Д³</td></tr><tr><td>летучая кислотность:</td><td>0,66 г/Д³</td></tr><tr><td>массовая конц. сахар.:</td><td>2,1 г/Д³</td></tr><tr><td>массовая конц. общего SO₂</td><td>62 мг/Д³</td></tr></table>	сод. алкоголя:	13,5%	титруемая кислотность:	5,6 г/Д ³	летучая кислотность:	0,66 г/Д ³	массовая конц. сахар.:	2,1 г/Д ³	массовая конц. общего SO ₂	62 мг/Д ³
сод. алкоголя:	13,5%										
титруемая кислотность:	5,6 г/Д ³										
летучая кислотность:	0,66 г/Д ³										
массовая конц. сахар.:	2,1 г/Д ³										
массовая конц. общего SO ₂	62 мг/Д ³										
Энергетическая ценность:	330/80 кДж/ккал										
Тираж:	4020 бутылок										