



# СОБЕР БАШ



## ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

<b>Название:</b>	«Каберне Совиньон»										
<b>Классификация:</b>	Российское вино с защищённым географическим указанием «Кубань» выдержанное сухое красное										
<b>Год:</b>	2019										
<b>Сорта:</b>	Каберне Совиньон										
<b>Винификация:</b>	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.										
<b>МЛФ:</b>	Проводилась после полного спиртового брожения.										
<b>Виноградник:</b>	Виноградники красных сортов расположены на глинистых лесных почвах, богатых железом. Виноградники имеют южную и юго-западную ориентацию.										
<b>Сорт:</b>	Каберне Совиньон, год посадки – 2012. Тип подвоя SO4, плотность посадки 5000 лоз на гектар.										
<b>Вино:</b>	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.										
<b>Анализы:</b>	<table><tr><td>сод. алкоголя:</td><td>13,5%</td></tr><tr><td>титруемая кислотность:</td><td>5,6 г/Д<sup>3</sup></td></tr><tr><td>летучая кислотность:</td><td>0,66 г/Д<sup>3</sup></td></tr><tr><td>массовая конц. сахар.:</td><td>2,1 г/Д<sup>3</sup></td></tr><tr><td>массовая конц. общего SO<sub>2</sub></td><td>62 мг/Д<sup>3</sup></td></tr></table>	сод. алкоголя:	13,5%	титруемая кислотность:	5,6 г/Д <sup>3</sup>	летучая кислотность:	0,66 г/Д <sup>3</sup>	массовая конц. сахар.:	2,1 г/Д <sup>3</sup>	массовая конц. общего SO <sub>2</sub>	62 мг/Д <sup>3</sup>
сод. алкоголя:	13,5%										
титруемая кислотность:	5,6 г/Д <sup>3</sup>										
летучая кислотность:	0,66 г/Д <sup>3</sup>										
массовая конц. сахар.:	2,1 г/Д <sup>3</sup>										
массовая конц. общего SO <sub>2</sub>	62 мг/Д <sup>3</sup>										
<b>Энергетическая ценность:</b>	330/80 кДж/ккал										
<b>Тираж:</b>	4020 бутылок										