



СОБЕР БАШ



ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

Название:	«Каберне Фран»										
Классификация:	Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань» сухое розовое										
Год:	2023										
Сорта:	Каберне фран.										
Винификация:	Вино изготовлено из винограда сорта каберне фран. Сбор винограда производится только вручную. После дробления мезга подаётся в пресс, где отбирается сусло-самотёк, которое затем винифицируется «по-белому» в стальной ёмкости с контролем температуры.										
МЛФ:	Не проводилась.										
Виноградник:	Виноградники красных сортов расположены на глинистых лесных почвах, богатых железом. Виноградники имеют южную и юго-западную ориентацию.										
Сорт:	Каберне фран, год посадки – 2012, 2013. Тип подвоя Кобер 5 ББ, плотность посадки 5000 лоз на гектар.										
Вино:	Вино розовое с персиковым оттенком. Аромат интенсивный, свежий и ягодный с преобладанием земляники и сливочных тонов. Вкус сбалансированный, сочный, с умеренной кислотностью и ягодным послевкусием.										
Анализы:	<table><tr><td>сод. алкоголя:</td><td>12%</td></tr><tr><td>титруемая кислотность:</td><td>4,7 г/Д³</td></tr><tr><td>летучая кислотность:</td><td>0,4 г/Д³</td></tr><tr><td>массовая конц. сахар.:</td><td>3,7 г/Д</td></tr><tr><td>массовая конц. общего SO₂</td><td>67 мг/Д³</td></tr></table>	сод. алкоголя:	12%	титруемая кислотность:	4,7 г/Д ³	летучая кислотность:	0,4 г/Д ³	массовая конц. сахар.:	3,7 г/Д	массовая конц. общего SO ₂	67 мг/Д ³
сод. алкоголя:	12%										
титруемая кислотность:	4,7 г/Д ³										
летучая кислотность:	0,4 г/Д ³										
массовая конц. сахар.:	3,7 г/Д										
массовая конц. общего SO ₂	67 мг/Д ³										
Энергетическая ценность:	289/69 кДж/ккал										
Тираж:	7000 бутылок.										