



СОБЕР БАШ



ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

Название:	«Каберне Фран»										
Классификация:	Российское вино с защищённым географическим указанием «Кубань. Долина реки Афипс» сухое красное										
Год:	2020										
Сорта:	Каберне фран.										
Винификация:	Вино изготовлено из винограда сорта каберне фран. Сбор винограда производится вручную. Винификация проходит в стальных ёмкостях 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 гранатового цвета. В аромате деликатный, тонкий аромат лесных красных ягод. Во вкусе вино округлое, структурное, с хорошим балансом танинов и кислотности. Длительное послевкусие чёрных спелых ягод.										
Анализы:	<table><tr><td>сод. алкоголя:</td><td>13,5%</td></tr><tr><td>титруемая кислотность:</td><td>5,2 г/Д³</td></tr><tr><td>летучая кислотность:</td><td>0,81 г/Д³</td></tr><tr><td>массовая конц. сахар.:</td><td>1,8 г/Д³</td></tr><tr><td>массовая конц. общего SO₂:</td><td>106 мг/Д³</td></tr></table>	сод. алкоголя:	13,5%	титруемая кислотность:	5,2 г/Д ³	летучая кислотность:	0,81 г/Д ³	массовая конц. сахар.:	1,8 г/Д ³	массовая конц. общего SO ₂ :	106 мг/Д ³
сод. алкоголя:	13,5%										
титруемая кислотность:	5,2 г/Д ³										
летучая кислотность:	0,81 г/Д ³										
массовая конц. сахар.:	1,8 г/Д ³										
массовая конц. общего SO ₂ :	106 мг/Д ³										
Энергетическая ценность:	319/76 кДж/ккал										
Тираж:	2600 бутылок.										