

ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

Название:

«Кумшацкий»

Классификация:

Российское вино с защищённым географическим

указанием «Кубань» сухое белое

Год:

2023

Сорта:

Кумшацкий белый.

Винификация:

Вино изготовлено из винограда сорта кумшацкий белый. Сбор винограда производится только вручную. После дробления мезга подаётся в пресс, где происходит мацерация 1-2 часа, после чего отбирается суслосамотёк с последующей винификацией в стальной ёмкости с контролем температуры. После завершения алкогольного брожения вино выдерживается на осадке

в течение 6 месяцев с регулярным батоннажем.

млф:

Не проводилась.

Виноградник:

Виноградники белых сортов расположены на глинистых лесных почвах, богатых железом. Виноградники имеют

южную и юго-западную ориентацию.

Сорт:

Кумшацкий белый, год посадки – 2018. Тип подвоя Кобер

5 ББ, плотность посадки 4000 лоз на гектар.

Вино:

Вино бледно-соломенного цвета с зеленоватым оттенком. Аромат свежий, с нотами листа смородины, крыжовника и нюансами полевых трав. Вкус сбалансированный, с яркой

кислотностью и продолжительным послевкусием.

Анализы:

сод. алкоголя:	11%
титруемая кислотность:	4,5 г/Д³
летучая кислотность:	0,32 г/Д³
массовая конц. сахар.:	0,8 г/Д³
массовая конц. общего SO₂:	58 мг/Д³

Энергетическая

ценность:

255/61 кДж/ккал

Тираж:

5840 бутылок.

