



СОБЕР БАШ



ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

Название: «Пухляковский»

Классификация: Российское вино с защищённым географическим указанием «Кубань. Долина реки Афипс» сухое белое

Год: 2024

Сорта: Пухляковский.

Винификация: Вино изготовлено из винограда сорта пухляковский. Сбор винограда производится вручную. После дробления мякоти подается в пресс с последующей мацерацией, после чего отбирается сусло-самотёк. Винификация в стальной ёмкости с контролем температуры. После завершения алкогольного брожения вино выдерживается на осадке в течение 6 месяцев с регулярным батонажем.

МЛФ: Не проводилась.

Виноградник: Виноградники белых сортов расположены на глинистых лесных почвах, богатых железом. Виноградники имеют южную и юго-западную ориентацию.

Сорт: Пухляковский, год посадки – 2018. Тип подвоя Кобер 5 ББ, плотность посадки 5000 лоз на гектар.

Вино: Вино светло-соломенного цвета. В ярком аромате раскрываются ноты цитрусовых, косточковых фруктов и нюансы полевых цветов. Вкус дублирует аромат, дополняя его хрустящей кислотностью и продолжительным послевкусием.

Анализы:	сод. алкоголя:	12%
	титруемая кислотность:	4,8 г/Д ³
	летучая кислотность:	0,6 г/Д
	массовая конц. сахар.:	1,4 г/Д
	массовая конц. общего SO ₂	29 мг/Д ³

Энергетическая ценность: 285/68 кДж/ккал

Тираж: 6800 бутылок.