



СОБЕР БАШ



ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

Название:	Саперави квеври												
Классификация:	Вино с защищённым географическим указанием «Кубань. Долина реки Афипс» красное сухое												
Год:	2019												
Сорта:	Саперави 100%												
Винификация:	Вино изготовлено из автохтонного грузинского сорта винограда - Саперави. Винификация осуществлялась в грузинском квеври - брожение вместе с мезгой с последующей выдержкой в течении 9 месяцев. После чего выдерживалось в бочке из французского дуба в течение 12 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:	Саперави, год посадки – 2012, 2013. Тип подвоя Кобер 5 ББ, плотность посадки 5000 лоз на гектар												
Вино:	Вино темно-рубинового цвета с пурпурными оттенками. В аромате спелый гранат, чёрная вишня, красная слива. Во вкусе красные и чёрные ягоды с нюансами ванили и сушёной вишни.												
Анализы:	<table><tr><td>сод. алкоголя:</td><td>14,5% об.</td></tr><tr><td>РН:</td><td>3,9</td></tr><tr><td>титруемая кислотность:</td><td>5,9г/Дм³</td></tr><tr><td>летучая кислотность:</td><td>0,67г/Дм³</td></tr><tr><td>массовая конц. сахар.:</td><td>0,7г/Дм³</td></tr><tr><td>массовая конц. общего SO₂</td><td>82мг/Дм³</td></tr></table>	сод. алкоголя:	14,5% об.	РН:	3,9	титруемая кислотность:	5,9г/Дм ³	летучая кислотность:	0,67г/Дм ³	массовая конц. сахар.:	0,7г/Дм ³	массовая конц. общего SO ₂	82мг/Дм ³
сод. алкоголя:	14,5% об.												
РН:	3,9												
титруемая кислотность:	5,9г/Дм ³												
летучая кислотность:	0,67г/Дм ³												
массовая конц. сахар.:	0,7г/Дм ³												
массовая конц. общего SO ₂	82мг/Дм ³												
Энергетическая ценность:	340 Кдж/80 Ккал												