



# СОБЕР БАШ



## ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

<b>Название:</b>	Каберне Фран										
<b>Классификация:</b>	Российское вино с защищённым географическим указанием «Кубань. Долина реки Афипс» сухое розовое										
<b>Год:</b>	2021										
<b>Сорта:</b>	Каберне Фран										
<b>Винификация:</b>	Вино изготовлено из сорта винограда Каберне Фран. Сбор винограда производится только вручную. После дробления мезга подается в пресс, где отбирается сусло-самотёк, которое затем винифицируется «по белому» в стальной ёмкости с контролем температуры.										
<b>МЛФ:</b>	Не проводилась.										
<b>Виноградник:</b>	Виноградники красных сортов расположены на глинистых лесных почвах, богатых железом. Виноградники имеют южную и юго-западную ориентацию.										
<b>Сорт:</b>	Каберне Фран, год посадки – 2012, 2016. Тип подвоя Кобер 5 ББ, плотность посадки 5000 лоз на гектар.										
<b>Вино:</b>	Вино светло-лососевого цвета. В аромате земляника, малина, красная смородина с тонким сливочным оттенком. Во вкусе фруктово-ягодные акценты, с приятной сбалансированной кислотностью и длительным послевкусием.										
<b>Анализы:</b>	<table><tr><td>сод. алкоголя:</td><td>12%</td></tr><tr><td>РН</td><td>3,64</td></tr><tr><td>титруемая кислотность:</td><td>4,8 г/Д<sup>3</sup></td></tr><tr><td>массовая конц. сахар.:</td><td>2,0 г/Д<sup>3</sup></td></tr><tr><td>массовая конц. общего SO<sub>2</sub></td><td>32 мг/Д<sup>3</sup></td></tr></table>	сод. алкоголя:	12%	РН	3,64	титруемая кислотность:	4,8 г/Д <sup>3</sup>	массовая конц. сахар.:	2,0 г/Д <sup>3</sup>	массовая конц. общего SO <sub>2</sub>	32 мг/Д <sup>3</sup>
сод. алкоголя:	12%										
РН	3,64										
титруемая кислотность:	4,8 г/Д <sup>3</sup>										
массовая конц. сахар.:	2,0 г/Д <sup>3</sup>										
массовая конц. общего SO <sub>2</sub>	32 мг/Д <sup>3</sup>										
<b>Энергетическая ценность:</b>	294/70 кДж/ккал										
<b>Тираж:</b>	5437 бутылок										