



# СОБЕР БАШ



## ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

<b>Название:</b>	«Саперави»												
<b>Классификация:</b>	Российское вино с защищённым географическим указанием «Кубань» сухое красное												
<b>Год:</b>	2019												
<b>Сорта:</b>	Саперави												
<b>Винификация:</b>	Сбор винограда производится только вручную, затем винифицируется в стальных чанах с контролем температуры. После ферментации выдерживается в бочках из французского дуба в течение 12 месяцев.												
<b>МЛФ:</b>	Проводилась после спиртового брожения.												
<b>Виноградник:</b>	Виноградники красных сортов расположены на глинистых лесных почвах, богатых железом. Виноградники имеют южную и юго-западную ориентацию.												
<b>Сорт:</b>	Саперави, год посадки - 2012, 2013. Тип подвоя Кобер 5ББ, плотность посадки 5000 лоз на гектар.												
<b>Вино:</b>	Вино темно-рубинового цвета с пурпурными оттенками. В аромате доминируют тона темной вишни, черной смородины и шоколада. Во вкусе ноты черных ягод, специй и шоколада, с приятной выразительной кислотностью и продолжительным послевкусием.												
<b>Анализы:</b>	<table><tr><td>сод. алкоголя:</td><td>14,5%</td></tr><tr><td>РН</td><td>3,76</td></tr><tr><td>титруемая кислотность:</td><td>5,7 г/Д<sup>3</sup></td></tr><tr><td>летучая кислотность:</td><td>0,78 г/Д<sup>3</sup></td></tr><tr><td>массовая конц. сахар.:</td><td>1,1 г/Д<sup>3</sup></td></tr><tr><td>массовая конц. общего SO<sub>2</sub></td><td>91 мг/Д<sup>3</sup></td></tr></table>	сод. алкоголя:	14,5%	РН	3,76	титруемая кислотность:	5,7 г/Д <sup>3</sup>	летучая кислотность:	0,78 г/Д <sup>3</sup>	массовая конц. сахар.:	1,1 г/Д <sup>3</sup>	массовая конц. общего SO <sub>2</sub>	91 мг/Д <sup>3</sup>
сод. алкоголя:	14,5%												
РН	3,76												
титруемая кислотность:	5,7 г/Д <sup>3</sup>												
летучая кислотность:	0,78 г/Д <sup>3</sup>												
массовая конц. сахар.:	1,1 г/Д <sup>3</sup>												
массовая конц. общего SO <sub>2</sub>	91 мг/Д <sup>3</sup>												