



СОБЕР БАШ



ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

Название:	«Грани. Хихви»						
Классификация:	Российское вино с защищённым географическим указанием «Кубань. Долина реки Афипс» сухое белое						
Год:	2021						
Сорта:	Хихви						
Винификация:	Вино изготовлено из автохтонного грузинского сорта винограда - Хихви. Сбор винограда производится только вручную. Брожение проводилось в квеври без мезги. Далее вино выдерживалось на тонком дрожжевом осадке в бочках из венгерского дуба в течение 12 месяцев.						
МЛФ:	Проводилась после полного спиртового брожения.						
Виноградник:	Виноградник с южным уклоном расположен на лесных полянах, окруженных дубовым лесом в предгорьях Кавказа, на 150 метрах над уровнем моря.						
Сорт:	Хихви, год посадки – 2013, 2016. Тип подвоя SO4 плотность посадки 5000 лоз на гектар.						
Вино:	Вино насыщенного соломенного цвета с золотистым оттенком. Аромат многогранный, сложный. Во вкусе вино структурное, сбалансированное с тонами спелых желтых ягод. Вино характерное, с длительным послевкусием.						
Анализы:	<table><tr><td>сод. алкоголя:</td><td>13%</td></tr><tr><td>общая кислотность:</td><td>4,7 г/Д³</td></tr><tr><td>ост. сахар.:</td><td>2,0 г/Д³</td></tr></table>	сод. алкоголя:	13%	общая кислотность:	4,7 г/Д ³	ост. сахар.:	2,0 г/Д ³
сод. алкоголя:	13%						
общая кислотность:	4,7 г/Д ³						
ост. сахар.:	2,0 г/Д ³						
Энергетическая ценность:	310/74 кДж/ккал						
Тираж:	1300 бутылок.						