



# СОБЕР БАШ



## ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

<b>Название:</b>	«Пухляковский»										
<b>Классификация:</b>	Российское вино с защищённым географическим указанием «Кубань. Долина реки Афипс» сухое белое										
<b>Год:</b>	2022										
<b>Сорта:</b>	Пухляковский.										
<b>Винификация:</b>	Вино изготовлено из автохтонного донского сорта винограда - Пухляковский. Сбор винограда производится вручную. Затем винифицируется в стальных ёмкостях при низкой температуре. После окончания ферментации выдерживается на осадке в течение 6 месяцев, с регулярным батоннажем.										
<b>МЛФ:</b>	Не проводилась.										
<b>Виноградник:</b>	Виноградники с южным уклоном расположены на лесных полянах, окруженных дубовым лесом в предгорьях Кавказа, на 150 метрах над уровнем моря.										
<b>Сорт:</b>	Пухляковский, год посадки – 2018. Тип подвоя SO4, плотность посадки 5166 лоз на гектар.										
<b>Вино:</b>	Вино светло - соломенного цвета с зеленоватым оттенком. Аромат интенсивный, насыщенный, доминируют спелые фрукты. Умеренный и сбалансированный вкус, с выразительной кислотностью и цитрусовым послевкусием.										
<b>Анализы:</b>	<table><tr><td>сод. алкоголя:</td><td>13%</td></tr><tr><td>титруемая кислотность:</td><td>4,7 г/Д<sup>3</sup></td></tr><tr><td>летучая кислотность:</td><td>0,39 г/Д<sup>3</sup></td></tr><tr><td>массовая конц. сахар.:</td><td>3,9 г/Д</td></tr><tr><td>массовая конц. общего SO<sub>2</sub></td><td>142 мг/Д<sup>3</sup></td></tr></table>	сод. алкоголя:	13%	титруемая кислотность:	4,7 г/Д <sup>3</sup>	летучая кислотность:	0,39 г/Д <sup>3</sup>	массовая конц. сахар.:	3,9 г/Д	массовая конц. общего SO <sub>2</sub>	142 мг/Д <sup>3</sup>
сод. алкоголя:	13%										
титруемая кислотность:	4,7 г/Д <sup>3</sup>										
летучая кислотность:	0,39 г/Д <sup>3</sup>										
массовая конц. сахар.:	3,9 г/Д										
массовая конц. общего SO <sub>2</sub>	142 мг/Д <sup>3</sup>										
<b>Энергетическая ценность:</b>	320/76 кДж/ккал										
<b>Тираж:</b>	4200 бутылок.										