



# СОБЕР БАШ



## ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

<b>Название:</b>	«Рубин»						
<b>Классификация:</b>	Российское вино с защищённым географическим указанием «Кубань. Долина реки Афипс» сухое красное						
<b>Год:</b>	2020						
<b>Сорта:</b>	Корвина, Рубин АЗОС.						
<b>Винификация:</b>	Вино изготовлено из сорта винограда советской селекции – Рубин АЗОС и итальянского сорта – Корвина. Сбор винограда производится вручную. Винификация каждого сорта проходит отдельно в стальных ёмкостях с термоконтролем. Все сорта выдерживаются в бочках из французского дуба 12 месяцев, затем проводится дополнительная выдержка в дубовом чане – ботти в течение 12 месяцев.						
<b>МЛФ:</b>	Проводилась после полного 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>	Рубин АЗОС, Корвина. Год посадки - 2012, 2013. Тип подвоя Кобер 5 ББ, плотность посадки 5000 лоз на гектар.						
<b>Вино:</b>	Вино тёмно-гранатового цвета. В аромате спелые чёрные ягоды: ежевика, голубика; специи: розовый перец, корица. Во вкусе вино мощное, со средними плюсами танинами и яркой кислотностью. Вкус граната, черники, кизила. С длительным послевкусием черных ягод и пряностей.						
<b>Анализы:</b>	<table><tr><td>сод. алкоголя:</td><td>13%</td></tr><tr><td>общая кислотность:</td><td>5,4 г/Д<sup>3</sup></td></tr><tr><td>ост. сахар.:</td><td>0,6 г/Д<sup>3</sup></td></tr></table>	сод. алкоголя:	13%	общая кислотность:	5,4 г/Д <sup>3</sup>	ост. сахар.:	0,6 г/Д <sup>3</sup>
сод. алкоголя:	13%						
общая кислотность:	5,4 г/Д <sup>3</sup>						
ост. сахар.:	0,6 г/Д <sup>3</sup>						
<b>Энергетическая ценность:</b>	304/73 кДж/ккал						