



СОБЕР БАШ



ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

Название:	«Рубин»						
Классификация:	Российское вино с защищённым географическим указанием «Кубань. Долина реки Афипс» сухое красное						
Год:	2020						
Сорта:	Корвина, Рубин АЗОС.						
Винификация:	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.						
МЛФ:	Проводилась после полного спиртового брожения.						
Виноградник:	Виноградники красных сортов расположены на глинистых лесных почвах, богатых железом. Виноградники имеют южную и юго-западную ориентацию.						
Сорт:	Рубин АЗОС, Корвина. Год посадки - 2012, 2013. Тип подвоя Кобер 5 ББ, плотность посадки 5000 лоз на гектар.						
Вино:	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.						
Анализы:	<table><tr><td>сод. алкоголя:</td><td>13%</td></tr><tr><td>общая кислотность:</td><td>5,4 г/Д³</td></tr><tr><td>ост. сахар.:</td><td>0,6 г/Д³</td></tr></table>	сод. алкоголя:	13%	общая кислотность:	5,4 г/Д ³	ост. сахар.:	0,6 г/Д ³
сод. алкоголя:	13%						
общая кислотность:	5,4 г/Д ³						
ост. сахар.:	0,6 г/Д ³						
Энергетическая ценность:	304/73 кДж/ккал						