



СОБЕР БАШ



ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

Название:	«Рубин&Рубин»										
Классификация:	Российское вино с защищённым географическим указанием «Кубань. Долина реки Афипс» сухое красное										
Год:	2020										
Сорта:	Рубин АЗОС, Голубок, Корвина.										
Винификация:	Вино изготовлено из сортов винограда советской селекции – Рубин АЗОС, Голубок и итальянского сорта Корвина. Сбор винограда производится вручную. Винификация каждого сорта проходит отдельно в стальных ёмкостях с термоконтролем. Все сорта выдерживаются в бочках из венгерского дуба 12 месяцев, затем проводится дополнительная выдержка в дубовом чане – ботти в течение 10 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, Голубок, Корвина год посадки – 2012, 2013. Тип подвоя Кобер 5 ББ, плотность посадки 5000 лоз на гектар.										
Вино:	Вино тёмно-гранатового цвета. Аромат интенсивный: черные ягоды, специи, тертое какао. Во вкусе вино сбалансированное, структурное, танины бархатистые и обволакивающие. Яркое, спелое и округлое во вкусе с длительным фруктовым послевкусием.										
Анализы:	<table><tr><td>сод. алкоголя:</td><td>13%</td></tr><tr><td>общая кислотность:</td><td>5,2 г/Д³</td></tr><tr><td>летучая кислотность</td><td>0,95 г/Д³</td></tr><tr><td>ост. сахар.:</td><td>0,6 г/Д³</td></tr><tr><td>массовая конц. общего SO₂</td><td>110 мг/Д³</td></tr></table>	сод. алкоголя:	13%	общая кислотность:	5,2 г/Д ³	летучая кислотность	0,95 г/Д ³	ост. сахар.:	0,6 г/Д ³	массовая конц. общего SO ₂	110 мг/Д ³
сод. алкоголя:	13%										
общая кислотность:	5,2 г/Д ³										
летучая кислотность	0,95 г/Д ³										
ост. сахар.:	0,6 г/Д ³										
массовая конц. общего SO ₂	110 мг/Д ³										
Энергетическая ценность:	313/75 кДж/ккал										