



СОБЕР БАШ



ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

Название:	«Каберне Совиньон»						
Классификация:	Российское вино с защищённым географическим указанием «Кубань» сухое красное						
Год:	2021						
Сорта:	Каберне Совиньон						
Винификация:	Сбор винограда производится вручную, затем винифицируется в стальных чанах с контролем температуры. После ферментации выдерживается в бочках из французского дуба 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:	Каберне Совиньон, год посадки – 2012. Тип подвоя SO4, плотность посадки 5000 лоз на гектар.						
Вино:	Вино тёмно-вишневого цвета. В аромате оттенки чёрной смородины и ежевики, шоколада с тонкими нюансами специй и сухофруктов. Вкус вина округлый, с мягкими танинами, специй, спелой сливы и чёрной смородины.						
Анализы:	<table><tr><td>сод. алкоголя:</td><td>14%</td></tr><tr><td>общая кислотность:</td><td>4,8 г/Д³</td></tr><tr><td>ост сахар.:</td><td>1,5 г/Д³</td></tr></table>	сод. алкоголя:	14%	общая кислотность:	4,8 г/Д ³	ост сахар.:	1,5 г/Д ³
сод. алкоголя:	14%						
общая кислотность:	4,8 г/Д ³						
ост сахар.:	1,5 г/Д ³						
Энергетическая ценность:	326/78 кДж/ккал						
Тираж:	1900 бутылок.						