



СОБЕР БАШ



ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

Название:	«Саперави квеври»						
Классификация:	Российское вино с защищённым географическим указанием «Кубань. Долина реки Афипс» сухое красное						
Год:	2021						
Сорта:	Саперави.						
Винификация:	Вино изготовлено из автохтонного грузинского сорта винограда - Саперави. Винификация осуществлялась в грузинском квеври - брожение вместе с мезгой с последующей выдержкой в течение 6 месяцев. После чего была частичная выдержка в бочке из французского дуба в течение 3 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:	Саперави, год посадки – 2012, 2013. Тип подвоя Кобер 5 ББ, плотность посадки 5000 лоз на гектар						
Вино:	Вино темно-рубинового цвета. Аромат насыщенный, благородный. Во вкусе красные и черные ягоды с нюансами ванили. Выразительные танины и средняя кислотность. Объемное и тельное вино						
Анализы:	<table><tr><td>сод. алкоголя:</td><td>12%</td></tr><tr><td>общая кислотность:</td><td>6,1 г/Д³</td></tr><tr><td>ост. сахар.:</td><td>0,6 г/Д³</td></tr></table>	сод. алкоголя:	12%	общая кислотность:	6,1 г/Д ³	ост. сахар.:	0,6 г/Д ³
сод. алкоголя:	12%						
общая кислотность:	6,1 г/Д ³						
ост. сахар.:	0,6 г/Д ³						
Энергетическая ценность:	284/68 кДж/ккал						