

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ



Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань» выдержанное экстра брют розовое «Высокий берег. Классика 36 месяцев»

Russian sparkling wine with protected geographical indication «Kuban» aged extra brut rose «Vysokiy Bereg. Classic 36 months»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Уникальная новинка, выпущенная исключительно для сети магазинов «ВинЛаб» - российское игристое вино с ЗГУ «Кубань» выдержанное экстра брют розовое «Высокий Берег. Классика 36 месяцев», изготовлено из отборного винограда сортов Шардоне, Алиготе, Рислинг Рейнский и Саперави урожая 2021 года, выращенного на терруарах Таманского полуострова. Игристое произведено по классической технологии вторичного брожения в бутылке с выдержкой на осадке не менее 36 месяцев после окончания брожения.

«Классика 36 месяцев» от бренда «Высокий Берег» отличается необычным цветом спелого персика: бледно-розовым с оттенками от телесных до коралловых, а также тонким перляжем. В аромате доминируют цветочные ноты в сочетании с минеральными оттенками. Вкус свежий, мягкий, со сбалансированной гастрономической кислотностью и долгим развивающимся послевкусием. Выдержка вносит в палитру игристого полновесность, благодаря ей оно приобретает сложную и многогранную структуру. Экстра брют розовое от «Высокого Берега» придется по вкусу любителям изысканных вин, которые выбирают элегантность, ценят качество и статус.

A unique new product, released exclusively for the VinLab chain of stores - Russian sparkling wine with PGI «Kuban» aged extra brut pink «Vysokiy Bereg. Classic 36 months», made from selected grapes of the Chardonnay, Aligote, Rhine Riesling and Saperavi varieties of the 2021 harvest, grown on the terroirs of the Taman Peninsula. Sparkling is produced using the classic technology of secondary fermentation in a bottle with aging on sediment for at least 36 months after the end of fermentation.

«Classic 36 months» from the Vysokiy Bereg brand is distinguished by the unusual color of ripe peach: pale pink with shades from flesh to coral, as well as a thin perlage. The aroma is dominated by floral notes combined with mineral shades. The taste is fresh, soft, with a balanced gastronomic acidity and a long developing aftertaste. Aging adds fullness to the palette of sparkling wine, thanks to which it acquires a complex and multifaceted structure. Extra Brut Rose from Vysokiy Bereg will appeal to lovers of exquisite wines who choose elegance, value quality and status.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины от 30 лет, имеющие достаток средний и выше среднего, консервативны, отдают предпочтения проверенным брендам

Men and women over 30 years old, with average and above average income, conservative, prefer proven brands

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Попробовать эксклюзивную новинку от известного производителя, созданную по классической технологии

Try an exclusive new product from a famous manufacturer, created using classic technology

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR CONSUMPTION

Романтический ужин, семейное торжество
Romantic dinner, family celebration

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

Premium

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань» выдержанное экстра брют розовое «Высокий берег. Классика 36 месяцев»
Russian sparkling wine with protected geographical indication «Kuban» aged extra brut rose «Vysokiy Bereg. Classic 36 months»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Шардоне, Алиготе, Рислинг Рейнский, Саперави Chardonnay, Aligote, Rhine Riesling, Saperavi
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки формовка АЗОС
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной, механизированный Manual, mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Алиготе – 15.09.2021, Шардоне – 23.08.21, Рислинг Рейнский – 15.09.2021, Саперави – 15.09.2021 Aligote – 09.15.2021, Chardonnay – 08.23.21, Rhine Riesling – 09.15.2021, Saperavi – 09.15.2021
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Алиготе – 127,49 ц/га, Шардоне – 135,77 ц/га, Рислинг Рейнский – 128,45 ц/га, Саперави – 96,16 ц/га Aligote – 127.49 c/ha, Chardonnay – 135.77 c/ha, Rhine Riesling – 128.45 c/ha, Saperavi – 96.16 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Алиготе 3-9 лет, Шардоне 6-10 лет, Рислинг Рейнский 4 года, Саперави 8 лет Aligote 3-9 years, Chardonnay 6-10 years, Rhine Riesling 4 years, Saperavi 8 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Сбор винограда осуществляется на сахарах 18-20%, прессование винограда проходит в мягком режиме (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление суслу проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18°. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка и купаживание виноматериала. The grapes are harvested at 18-20% sugar, the grapes are pressed in a soft mode (not to extract polyphenols from the grape skins), the must is clarified using a technological method - flotation. Then fermentation is carried out in stainless steel tanks at a temperature of 16-18°. After fermentation, the yeast sediment is removed and wine materials blended.
ПЕРВИЧНАЯ ФЕРМЕНТАЦИЯ	Розлив тиражной смеси осуществляется при непрерывном перемешивании, при температуре не выше 16°С, бутылки укупоривают кронен-пробкой. Бутылки с тиражной смесью направляют на брожение, которое проводится при температуре 12-14°С. Бутылки укладывают в контейнера в горизонтальном положении. Контроль хода брожения проводят не реже 1 раза в 10 суток, брожение протекает 30-40 суток. Выбродившим считается вино, имеющее массовую концентрацию сахара не более 3 г/дм. The tirage mixture is poured with continuous stirring at a temperature no higher than 16°C, the bottles are sealed with a crown cork. The bottles with the tirage mixture sent for fermentation, which is carried out at a temperature of 12-14°C. The bottles are placed in containers in a horizontal position. Fermentation progress is monitored at least once every 10 days, fermentation lasts 30-40 days. Wine is considered fermented if its sugar mass concentration is no more than 3 g/dm³.
ВЫДЕРЖКА	После окончания процесса шампанизации проводится выдержка вина на дрожжевом осадке не менее 36 месяцев при температуре 14-16°С After the champagne process is completed, the wine is aged on yeast sediment for at least 36 months at a temperature of 14-16°C
ФИНИШ	

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,5–12,5 % об. 10,5–12,5 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	менее 6,0 г/л less than 6.0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0–8,0 г/л 5,0–8,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	75,1 ккал 75,1 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Бледно-розовый с оттенками от телесных до коралловых Pale pink with shades from nude to coral
АРОМАТ BOUQUET	Спелые фруктовые ноты на фоне тонов выдержки и минеральных оттенков Ripe fruity notes against aged and mineral tones
ВКУС TASTE	Свежий, мягкий, мягкий, развитый, минерально-фруктовый, долгий Fresh, soft, mellow, developed, mineral-fruity, long
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	5-7 °C 5-7 °C

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская д. 2.
Tel.: + 7 (861) 298-15-60, +7 (861) 298-15-61, +7 (861) 298-15-62, e-mail: office@kuban-vino.ru

2 Zavodskaya street, Starotitrovskaya, Temryuk district, Krasnodar region, Russia, 353531.
Tel.: + 7 (861) 298-15-60, +7 (861) 298-15-61, +7 (861) 298-15-62, e-mail: office@kuban-vino.ru

www.kuban-vino.ru

vysokiyberegwine.ru



Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,632 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 10 см / h 29,9 см

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 4

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4630037259063

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037259060

Код АП: 441

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 60

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 15