

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань»
сухое красное «ВЫСОКИЙ БЕРЕГ. КАБЕРНЕ СОВИньОН»
Russian wine with protected geographical indication "Kuban" red dry
"VISOKIY BEREG. CABERNET SAUVIGNON"

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия «Высокий Берег» названа в честь известного места в городе Анапа, в окрестностях которого расположены виноградники нашего винного холдинга. Вина коллекции изготовлены из известных европейских сортов винограда, отличаются высокой гастрономичностью, чистыми ароматами и вкусами. Задачей было создать «изящную классику», подчеркивающую гармоничное сочетание изысканных сортов винограда, винодельческих традиций и статуса компании. Использование уникальных технологий производства (ферментация в дубе белых вин, использование кратковременной выдержки в дубе красных вин и производство розового вина из красного сорта по оригинальной технологии) делает линейку «Высокий Берег» интересной для экспертов и потребителей. Российские игристые вина «Высокий Берег» произведены по технологии вторичного брожения в резервуаре с выдержкой на дрожжевом осадке не менее 6 месяцев после окончания брожения. Коллекция сертифицирована по критериям экологичности в ООО «Тест-С.-Петербург».

Вино изготовлено из сорта винограда Каберне Совиньон, возраст лоз которого 23 года. Уникальный терруар анапского виноградника и кратковременный контакт с дубом придают вину насыщенность и структуру. Гармоничное и сложное вино с большим потенциалом, благодаря высокому содержанию танинов. Цвет вина благородный от темно-красного с рубиновым оттенком до рубинового с гранатовым оттенком. В аромате черные фрукты, тона паслена и черной смородины, легкие табачные ноты и древесные оттенки. Вкус полный, терпкий, с тонкими древесными нотами и хорошей структурой танинов. «Высокий берег. Каберне Совиньон» станет идеальной парой для мясных блюд, картофеля, фаршированного овечьей брынзой и запеченного в грибном соусе, а также пасты с ветчиной и острым сыром. Перед употреблением рекомендуем охладить вино до 12-14°C.

The series "Visokiy Bereg" named after a famous place in Anapa city, near which the vineyards of our wine holding are located. Wines "Visokiy Bereg" are made of famous European grape varieties, wines are distinguished by high gastronomy, pure aromas and flavors. The task was to create an "elegant classics", emphasizing a harmonious combination of exquisite grape varieties, winemaking traditions and company status. Use of unique production technologies (fermentation in the oak of white wines, the use of short-term aging in oak for red wines and the production of rose wine from the red variety according to the original technology) makes "Visokiy Bereg" interesting for experts and consumers. Russian sparkling wines "Visokiy Bereg" produced using the technology of secondary fermentation in a tank with aging on yeast sediment for at least 6 months after the end of fermentation. Wines certified according to the criteria of ecological compatibility by Test-S.-Petersburg.

The wine made from the Cabernet-Sauvignon grape variety, age of vines is 23 years. The unique terroir of the Anapa vineyard and a brief contact with the oak give the wine a richness and texture. It is harmonious and complex wine with great potential, due to the high content of tannins. The color of the wine is noble from dark red with a ruby tinge to ruby with a pomegranate tinge.

In the aroma are black fruits, black currant, light tobacco notes and woody hues. The taste is full, tart, with fine wood notes and a good structure of tannins. "Visokiy Bereg. Cabernet-Sauvignon" will be an ideal pair for meat dishes, potatoes stuffed with sheep's cheese and baked in mushroom sauce, as well as pasta with ham and spicy cheese. Recommended serving temperature is 12-14°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 30-50 лет, с достатком средним и выше, интересующиеся вином / Men and women 30-50 years old, with income average and above, interested in wine
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Приобрести качественные вина по достойной цене для гастрономического сопровождения / To buy quality wines at a decent price for gastronomic accompaniment
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	На семейном ужине, в компании друзей / Meeting with friends, family dinner
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Вина ценового сегмента «low-premium» / Russian low-premium class wine

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань» сухое красное
«ВЫСОКИЙ БЕРЕГ. КАБЕРНЕ СОВИньОН»
Russian wine with protected geographical indication "Kuban" red dry
"VISOKIY BEREG. CABERNET SAUVIGNON"

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Каберне Совиньон Cabernet Sauvignon
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Без укрытия. В виде высокоштамбовых кордонов
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Конец сентября - начало октября End of September, beginning of October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	75-85 ц/га 75-85 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	23 года 23 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Брожение на мезге винограда в винификаторах Ганимед. Проведение яблочно-молочного брожения в контакте с дубом после окончания спиртового брожения.
ВЫДЕРЖКА AGING	Кратковременная выдержка в дубовой бочке Short-term aging in an oak barrel

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	13-15 % об. 13-15 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	менее 7 г/дм ³ less than 7 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм ³ 5-7 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	89,2 ккал 89,2 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От темно-красного с рубиновым оттенком до рубинового с гранатовым оттенком From dark red with a ruby tint to ruby with a pomegranate tinge
АРОМАТ BOUQUET	Черные фрукты, тона паслена и черной смородины, легкие табачные ноты, древесные оттенки Black fruits, black currant, light tobacco notes, wood shades
ВКУС TASTE	Полный, мягкий, терпковатый, с тонкими нотами дерева Full, soft, tart, with fine notes of wood
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14°C 12-14°C

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская д. 2. Тел.: + 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 / 1,257 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,0 см / h 30,0 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4607062863831

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062863838

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro):
72

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
18