

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань»
сухое белое «Высокий берег Ресто. Грюнер»
Russian wine with protected geographical indication «Kuban» dry white
«Vysokiy Bereg Resto. Gruner»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия вин Resto от бренда «Высокий Берег» выпущена специально для сегмента HoReCa. Само название говорит за себя, ведь в переводе resto означает «отдых» или «ресторан». Вина линейки легко вписываются в любое гастрономическое сопровождение, представляя собой белый, розовый или красный стиль на выбор, подчёркивая вкус блюд и создавая атмосферу гедонизма. Стабильное качество, стильная концепция и гармоничные вкусы задают тон вечеру: будь то оживленный ресторан, уютное кафе или лаунж на открытой террасе.

Виноград сорта Грюнер Таманский собирают при сахаристости 19-21% и перерабатывают в редуктивном режиме. После мягкого прессования до 0,8 бар используется только сусло самотёк и сусло первого давления. Осветление проходит методом флотации, ферментация – в нержавеющей ёмкостях при 16-18°C с чистой культурой дрожжей, частично в контакте с дубом. После брожения виноматериал выдерживают не менее 4 месяцев на тонком дрожжевом осадке с регулярным батонажем. Розлив осуществляется холодным способом.

Сухое белое вино серии с ЗГУ «Кубань» сухое белое «Высокий берег Ресто. Грюнер» обладает светло-соломенным цветом с зеленоватым оттенком. Аромат раскрывается растительно-минеральными нотами с лёгкими характерными оттенками белого перца. Вкус свежий, сбалансированный, с умеренной экстрактивностью. Раскрывается в сочетании с морепродуктами, рыбой на гриле, свежими салатами и блюдами азиатской кухни. Рекомендуемая температура подачи 6-8 °C.

The Resto wine series from the Visokiy Bereg brand was released specifically for the HoReCa segment. The wines of the line easily fit into any gastronomic accompaniment, representing a white, pink or red style to choose from, emphasizing the taste of dishes and creating an atmosphere of hedonism. Stable quality, a stylish concept and harmonious tastes set the tone for the evening: be it a lively restaurant, a cozy cafe or a lounge on an open terrace.

Gruner Tamanskiy grapes are harvested at a sugar content of 19-21% and processed in a reductive mode. After soft pressing to 0.8 bar, only gravity must and first pressure must are used. Clarification is carried out by flotation, fermentation is carried out in stainless steel tanks at 16-18°C with a pure yeast culture, partially in contact with oak. After fermentation, the wine material is aged for at least 4 months on fine yeast sediment with regular batonnage. Bottling is carried out in cold method.

Dry white wine of the PGI «Kuban» series, dry white «Visokiy Bereg Resto. Gruner» has a light straw color with a greenish tint. The aroma reveals plant-mineral notes with light characteristic shades of white pepper. The taste is fresh, balanced, with moderate extractivity. It reveals itself in combination with seafood, grilled fish, fresh salads and Asian dishes. Recommended serving temperature is 6-8 °C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL
CONSUMER

Мужчины и женщины возраста 25+, уровень дохода средний и выше. Интересуются винами, разбираются и совершенствуют свои знания, экспериментируют и расширяют кругозор. Ведут активный образ жизни, любят путешествовать, часто посещают кафе, рестораны

Men and women aged 25+, income level average and above. Interested in wines, understand and improve their knowledge, experiment and expand their horizons. Lead an active lifestyle, love to travel, often visit cafes, restaurants

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Гастрономическое сопровождение обеда или ужина

Gastronomic accompaniment to lunch or dinner

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR
CONSUMPTION

Встреча с друзьями, посещение кафе или ресторана

Meeting with friends, visiting a cafe or restaurant

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

Low premium

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань» сухое белое
«Высокий берег Ресто. Грюнер»
Russian wine with protected geographical indication «Kuban» dry white «Vysokiy Bereg
Resto. Gruner»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Грюнер Таманский Gruner
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизованный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, формировка АЗОС
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизованный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	106,71 ц/га 106,71 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	15 лет 15 years

МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ
ФЕРМЕНТАЦИИ
PRIMARY FERMENTATION

Сбор винограда осуществляется на сахарах 19-21%, переработка винограда в редуцированном режиме. Дробление и гребнеотделение осуществляют по специальной технологической схеме. Полученную мезгу охлаждают до температуры 15-16 градусов. Проводят стекание мезги в пневматическом прессе или других прессах, в специальном режиме с отключением функции расквашивания пресса для осуществления меньшего перетирания кожицы с суслом. Прессование проводят до 0,8 бар, для приготовления используют сусло самотек и сусло 1-го давления. Полученное сусло охлаждают до температуры 14-16°С, осветление сусла проводится с помощью технологического способа - флотация в редуцированном режиме. Ферментацию проводят с использованием чистой культуры дрожжей в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов, в части объема брожение проходит в контакте с альтернативным дубовым продуктом. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшей защитой и батонажем, не менее 4 месяцев. Производственный купаж собирают на основании утвержденного пробного купажа. Розлив производится холодным способом.

The grapes are harvested at 19-21% sugars, then processed in a reductive mode. Crushing and scalloping are carried out according to a special technological scheme. The resulting pulp is cooled to a temperature of 15-16 degrees. The pulp is drained in a pneumatic press or other presses, in a special mode with the press rocking function turned off to ensure less rubbing of the skin with the must. Pressing is carried out to 0.8 bar, gravity must and 1st pressure must are used for preparation. The resulting must is cooled to a temperature of 14-16 °C, the must is clarified using a technological method - flotation in a reductive mode. Fermentation is carried out using a pure yeast culture in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 degrees, in part of the volume, fermentation occurs in contact with an alternative oak product. After fermentation, the yeast sediment is removed with further protection and batonnage for at least 4 months. The production blend is collected on the basis of the approved trial blend. Bottling is done cold.

ВЫДЕРЖКА
FINING

После окончания брожения полученный виноматериал снимают с грубого дрожжевого осадка и проводят выдержку на тонком дрожжевом осадке с проведением батонажа (перемешивания), не менее 4 месяцев

After fermentation is complete, the resulting wine material is removed from the coarse yeast sediment and aged on fine yeast sediment with batonnage (stirring) for at least 4 months

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,0-13,0% об. 11,0-13,0% vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	Не более 6,0 г/л Not more than 6,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6,0-8,0 г/л 6,0-8,0 g/l

КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	77,9 ккал 77,9 kcal
----------------------------	------------------------

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От бледно-соломенного до светло-соломенного с зеленоватым оттенком From pale straw to light straw with a greenish tint
АРОМАТ BOUQUET	Растительно-минеральная доминанта с лёгкими перечными нотами Vegetal-mineral dominant with light peppery notes
ВКУС TASTE	Свежий, умеренно экстрактивный, гармоничный Fresh, moderately extractive, harmonious
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	6-8 °С

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 / 1,249 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 8,1 см / h 29,6 см

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4630037259728

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037259725

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