

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань» сухое розовое «Высокий берег Ресто. Сира»
Russian wine with protected geographical indication «Kuban»
dry pink «Vysokiy Bereg Resto. Syrah»

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 собирают при сахаристости 18-20 г/100 см³ и перерабатывают в редуکتивном режиме. После мягкого дробления и гребнеотделения мезгу охлаждают до 15-16 °С и проводят мацерацию в течение 4-6 часов. Прессование до 0,6 бар в мягком режиме для минимальной экстракции красящих веществ, контролируя окраску сусла. Осветление проходит на флотаторах в редуکتивных условиях. Ферментация с чистыми культурами дрожжей проводится при 13-15 °С. Выдержка на тонком осадке с батонажем защищает вино от окисления.

Российское вино с ЗГУ «Кубань» сухое розовое «Высокий берег Ресто. Сира» обладает глубоким коралловым цветом, тонким ароматом красных фруктов и ягод, свежим, умеренно экстрактивным вкусом с мягким фруктовым послевкусием. Вино подается охлажденным до 8-10 °С. Прекрасно сочетается с рыбными блюдами, морепродуктами, салатами, легкими закусками и мягкими сырами.

The Resto wine series from the Vysokiy 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.

The grapes harvested at a sugar content of 18-20 g/100 cm³ and processed in a reductive mode. After soft crushing and destemming, the pulp is cooled to 15-16 °C and maceration is carried out for 4-6 hours. Pressing to 0.6 bar in a soft mode for minimal extraction of coloring substances, controlling the color of the must. Clarification takes place on flotation machines under reductive conditions. Fermentation with pure yeast cultures is carried out at 13-15 °C. Aging on fine sediment with batonnage protects the wine from oxidation.

Russian wine with PGI «Kuban» dry pink «Vysokiy Bereg Resto. Syrah» has a deep coral color, a subtle aroma of red fruits and berries, a fresh, moderately extractive taste with a soft fruity aftertaste. The wine is served cooled to 8-10 °C. It goes well with fish dishes, seafood, salads, light snacks and soft cheeses.

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 розовое «Высокий берег Ресто. Сира»

Russian wine with protected geographical indication «Kuban» dry pink «Vysokiy Bereg Resto. Syrah»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Сира Таманская Sira Tamanskaya
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки с вертикальным формированием прироста; металлическая с одним ярусом проволоки, формирование АЗОС
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	125,52 ц/га 125,52 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	10 лет 10 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	<p>Сбор винограда осуществляют при содержании сахара 18,0- 20,0 г/100см³. Переработка винограда в редуцированном режиме. После дробления и гребнеотделения в мягком режиме, мезгу охлаждают до 15-16 °С и направляют на мацерацию в течении 4-6 часов. Отделение сусла от мезги проводят путем прессования в специальном режиме с отключением функции расквашивания пресса для осуществления меньшего перетирания кожицы, контакта с суслом и экстракции красящих веществ. Прессование проводят до 0,6 бар, контролируя окраску сусла. Осветление сусла происходит на флотаторах непрерывного действия в редуцированном режиме. Ферментация проходит при использовании чистой культуры дрожжей, при температуре 13-15 °С. Выбродившее и осветленное сусло снимают с осадка, с дальнейшей выдержкой на тонком осадке с проведением батонажа (перемешивания). На протяжении всего хранения проводят защиту от воздействия кислорода воздуха. Розлив производится холодным способом.</p> <p>The grapes harvested when the sugar content is 18.0-20.0 g/100 cm³. The grapes processed in a reductive mode. After crushing and destemming in a soft mode, the pulp is cooled to 15-16 °C and sent for maceration for 4-6 hours. The must is separated from the pulp by pressing in a special mode with the press rocking function turned off to ensure less rubbing of the skin, contact with the must and extraction of coloring agents. Pressing is carried out up to 0.6 bar, monitoring the color of the must. The must is clarified in continuous flotation tanks in a reductive mode. Fermentation takes place using a pure yeast culture, at a temperature of 13-15 °C. The fermented and clarified must is removed from the sediment, with further aging on a fine sediment with batonnage (stirring). During the entire storage period, protection from atmospheric oxygen is provided. Bottling is done cold.</p>



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	9,5-11,5% об. 9,5-11,5% vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	Не более 4,0 г/л Not more than 4,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6,0-8,0 г/л 6,0-8,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	68,7 ккал 68,7 kcal
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ORGANOLEPTIC FEATURES:	
ЦВЕТ COLOUR	Глубокий коралловый разной интенсивности Deep coral of varying intensity
АРОМАТ BOUQUET	Тонкие ноты красных фруктов и ягод Subtle notes of red fruits and berries
ВКУС TASTE	Умеренно экстрактивный, свежий с мягким фруктовым послевкусием Moderately extractive, fresh with a soft fruity aftertaste
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	8-10 °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 / 1,257 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:
4630037259735

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
4630037259735

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