

# ВЫСОКИЙ БЕРЕГ



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань» выдержанное сухое красное «Высокий берег Красностоп Золотовский. Графит» Russian aged dry red wine with the Kuban protected geographical status, Vysokiy Bereg Krasnostop Zolotovsky Graphite

## ОПИСАНИЕ ВИНА:

Серия лимитированных вин «Графит» от бренда «Высокий Берег» воплощает лучшие эксперименты виноделов с применением новых методик выдержки и европейских сортов винограда, выращенного в России. Из года в год вина серии «Графит» пополняются и меняются в соответствии с винными трендами и разработками авторских подходов, демонстрируя результаты прогресса винодельни.

Российское вино с ЗГУ «Кубань» выдержанное сухое красное «Высокий Берег Красностоп Золотовский. Графит» изготовлено из автохтонного сорта, который позволяет России уверенно заявлять о собственной идентичности в премиальном сегменте. Красностоп от «Высокого Берега» демонстрирует интерпретацию, отличающуюся от привычного мощного, тannинного стиля, знакомого многим любителям и экспертам. Стиль вина во многом формируется благодаря авторской технологии производства. Часть объема выдерживалась в емкостях из нержавеющей стали, сохраняя чистоту и свежесть. Другая – подвергалась выдержке с использованием альтернативного дуба и микроокислации, что позволило придать вину структуру, сложность и дополнительный уровень раскрытия. Далее оба компонента были купажированы и продолжили выдержку в нержавеющих емкостях, что обеспечило баланс между сортовой яркостью и аккуратным влиянием выдержки.

«Высокий Берег Красностоп Золотовский. Графит» выполнено в мягкой и деликатной манере: в аромате преобладают тонкие анималистические нюансы, подчёркнутые ягодными тонами и древесной выдержкой. Во вкусе ощущается повторение ароматической палитры, текстура – округлая и аккуратная, а послевкусие длительное и мягкое. Рекомендуемая температура подачи сухого красного вина составляет 16–18 °C.

The Graphite series, a limited edition from the Vysokiy Bereg brand, embodies the pinnacle of winemaking experimentation. It features innovative techniques and European grape varieties grown in Russia. The Graphite Series wines never stop evolving, mirroring the latest trends and developments of proprietary techniques. This ongoing transformation showcases the winery's commitment to progress.

Russian aged dry red wine with the Kuban protected geographical status, Vysokiy Bereg Krasnostop Zolotovsky Graphite is crafted from an autochthonous variety that enables Russia to confidently assert its own identity in the premium segment. Krasnostop by Vysokiy Bereg presents an interpretation distinct from the familiar powerful, tannic style known to many enthusiasts and experts. The wine's character is largely shaped by proprietary production technology. A portion of the volume was aged in stainless steel tanks to preserve purity and freshness. Another portion underwent ageing using alternative oak and micro-oxygenation, imparting structure, complexity, and an additional layer of expression. Both components were then blended and continued ageing in stainless steel tanks, achieving balance between varietal brightness and subtle ageing influence.

Vysokiy Bereg Krasnostop Zolotovsky Graphite embodies a soft and delicate style: the bouquet is dominated by subtle animalistic nuances, accentuated by berry tones and woody ageing notes. The palate repeats the aromatic palette with a rounded, precise texture and a long, smooth finish. The recommended serving temperature for the wine is 16–18°C.

## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ:

### ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Женщины и мужчины 35+ с уровнем дохода выше среднего, хорошо образованы, консервативны. Выступают в поддержку российских производителей. Увлечены вином и хорошо в нем разбираются.

Adults aged 35 or older, of above-average income, well-educated, and conservative. Buyers who tend to support Russian producers. Wine connoisseurs.

### МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE

Уникальный продукт для ценителей, выпущенный ограниченным тиражом. Деловой презент, подарок, в личную винотеку или коллекцию.

A rare offering for discerning palates, available in a limited run. A gift for a business partner, a cherished present, or an addition to a personal wine cellar or collection.

### ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION

Гастрономический ужин в кругу семьи, деловой ужин. A gastronomic evening with family or a business dinner

### ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING

Premium

# ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань» выдержанное сухое красное «Высокий берег Красностоп Золотовский. Графит» Russian aged dry red wine with the Kuban protected geographical status, Vysokiy Bereg Krasnostop Zolotovsky Graphite

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район
COPT VARIANTAL	Красностоп Золотовский Krasnostop Zolotovsky
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanised
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрытый, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки формировка АЗОС Stem unprotected, trellis type: metal with single wire tier, AZOS formation
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanised
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	78,45 ц/га 78.45 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINES	10 лет 10 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	<p>Сбор винограда осуществляется на сахара не ниже 22 г / 100 см<sup>3</sup>. Переработка проводится по «красному способу». После дробления винограда и гребнеотделения, полученную мезгу сульфитируют до 50 (свободная) и направляют на брожение на чистых культурах дрожжей, в емкостях из нержавеющей стали при температуре 23–25 градусов, с регулярным орошением «шапки» мезги. В ходе брожения осуществляется систематический контроль за температурой и количеством сброшенных сахаров, а также состоянием микрофлоры. После брожения производится съем виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ. После окончания яблочно-молочного брожения проводят открытую переливку с сульфитацией и купажированием виноматериала. Затем виноматериал направляют на выдержку.</p> <p>Grapes are picked when their sugar content reaches at least 22 g/100 cm<sup>3</sup>. They are then processed following the red method (maceration). After crushing grapes and destemming, the resulting must is sulphited up to 50 (free) and sent for fermentation on pure yeast cultures in stainless steel tanks at up to 23–25 °C, with regular cap irrigation. During fermentation, temperature, sugar conversion, and microflora status are systematically monitored. Following the completed fermentation process, the wine is lifted off from the fine lees and infused with a pure bacterial culture for malolactic fermentation. Malolactic fermentation is followed by open racking of the wine, which involves sulphitation and blending. The wine is then sent for ageing.</p>
ВЫДЕРЖКА AGING	Выдержка в нержавеющих емкостях в контакте с альтернативным дубом не менее 6 месяцев Ageing in stainless steel tanks in contact with alternative oak for at least 6 months

## АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:



Доступный объем (емкость, вес (кг):  
0,75 L / 1,631 kg

Размер бутылки:  
ø 8,3 см / h 30,7 см

Вложение в гофроящик: 6

Штрих код на единицу продукции:  
4680644522791

Штрих код на групповую упаковку:  
14680644522798

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне  
(евро): 50

Количество упаковок в слое: 10

СПИРТ  
ALCOHOL 12,0–14,0 % об. / vol.

СОДЕРЖАНИЕ САХАРА  
RESIDUAL SUGAR не более 4,0 г/л / g/L

КИСЛОТНОСТЬ  
TOTAL ACIDITY 5,0–7,0 г/л / g/L

КАЛОРИЙНОСТЬ  
CALORICITY 82,4 ккал / 82,4 kcal

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ  
COLOUR Пурпурный с рубиновым оттенком  
Magenta with ruby hue

АРОМАТ  
BOUQUET Сочетание анималистичных оттенков с ягодными оттенками, легкими увяленными нотами на фоне тонких древесных нот  
A combination of animalistic nuances with berry tones, subtle dried notes against delicate woody hints

ВКУС  
TASTE Полный, экстрактивный, с бархатистыми танинами и долгим послевкусием  
Full-bodied, extractive, with velvety tannins and a long finish

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ  
SERVING TEMPERATURE 16–18 °C