

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань» сухое розовое «Высокий берег. Каберне-Совиньон»
Russian wine with Protected Geographical Indication «Kuban» dry rosé
«Vysokiy Bereg. Cabernet Sauvignon»

Море не живёт без дельфинов. А добро – без людей.

Лимитированное вино «Платовский» от «Высокого Берега», созданное в коллаборации с проектом «Дельфа» и ТС «Перекрёсток», посвящено дельфинам Чёрного и Азовского морей, чья жизнь здесь и сейчас зависит от каждого из нас. Местный автохтонный сорт Платовский рассказывает историю, в которой чистый вкус юга встречается с добрым делом. Сканируя QR-код на этикетке, можно узнать о реабилитационном проекте и поддержке, которая возвращает этих удивительных существ, дельфинов, в родную стихию.

Российское сухое розовое вино «Высокий Берег. Каберне-Совиньон» с ЗГУ «Кубань» создано из одноимённого сорта винограда урожая 2025 года. В нём отражён характер терруара через гармонию вкуса и чистоту ощущений.

В бокале вино играет переливами от бледно-розового до малинового оттенка. Аромат развитый, гармоничный, раскрывающийся в мягких ягодных нюансах. Во вкусе свежесть, мягкость и гармония без посторонних оттенков. Подходит для дружеских встреч, семейных ужинов и летних пикников. Подавать охлаждённым до 5-7 °C.

The sea cannot live without dolphins. Nor goodness without people.

The limited-edition Platovsky wine from Vysokiy Bereg, created in collaboration with the Delfa project and Perekrestok chain, is dedicated to the dolphins of the Black and Azov Seas, whose lives here and now depend on each of us. The local autochthonous Platovsky variety tells a story where the pure taste of the south meets a good cause. By scanning the QR code on the label, you can learn about the rehabilitation project and the support that returns these remarkable creatures, dolphins, to their natural habitat.

Russian dry rosé wine «Vysokiy Bereg. Cabernet Sauvignon» with PGI «Kuban» is created from the grape variety of the same name from the 2025 harvest. It reflects the character of the terroir through harmony of taste and purity of sensations.

In the glass, the wine displays hues from pale pink to raspberry. The bouquet is well-developed, harmonious, with soft berry nuances. The taste is fresh, soft, and harmonious, without any extraneous notes. Suitable for friendly gatherings, family dinners, and summer picnics. Serve chilled to 5-7 °C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/
PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины от 25 лет, с достатком средним и выше, интересующиеся винами, экспериментируют и расширяют кругозор. Занимают проактивную позицию-готовы к действию, инициативны и делают активные шаги для улучшения ситуации или достижения поставленных целей.

Men and women aged 25+, with middle to above-average income, interested in wines, experimenting and broadening their horizons. They adopt a proactive stance, ready for action, take initiative, and actively take steps to improve a situation or achieve their goals

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ / MOTIVES FOR PURCHASE

Приобрести качественное вино по достойной цене
To purchase a quality wine at a fair price

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/REASONS FOR CONSUMPTION

Встреча с друзьями, семейный ужин, пикник
Gatherings with friends, family dinners, picnics

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/
PRICE POSITIONING

Medium

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань» сухое розовое «Высокий берег. Каберне-Совиньон»
Russian wine with Protected Geographical Indication «Kuban» dry rosé «Vysokiy Bereg, Cabernet Sauvignon»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район
СОРТ VARIETAL	Каберне Совиньон Cabernet Sauvignon
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanised
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры – металлическая с одним ярусом проволоки, формирование АЗОС Stem unprotected, trellis type: metal with a single wire tier, AZOS formation
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanised
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август August
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	75,1 ц/га 75,1 q/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	7 лет 7 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	<p>Сбор винограда осуществляется на сахарах не менее 20,0 г/100см³. Полученную мезгу охлаждают до температуры 15-16°С. Отделение сусла от мезги проводят в прессе в специальном режиме с отключением функции раскачивания пресса для осуществления меньшего перетирания кожицы, контакта с суслом и экстракции красящих веществ. Прессование проводят до 0,8 бар, контролируя окраску сусла. Полученное сусло охлаждают до температуры 14-16°С. Осветление сусла проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов с систематическим контролем за температурой и количеством сброженных сахаров. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка. Также проводят выдержку на тонком осадке с проведением батонажа. После проводится эгализация виноматериала и утверждение образца дегустационной комиссией.</p> <p>Grapes are harvested with sugar content of at least 20 g/100 cm³. The obtained must is cooled to 15-16 °C. The must is separated from the pomace by pressing using a special mode with the press rocking function deactivated to minimise abrasion of the skins, contact with the must, and extraction of colouring matter. Pressing is carried out up to 0.8 bar, monitoring the must's colour. The obtained must is cooled to a temperature of 14-16 °C. Fining of the must is conducted using the flotation process. Fermentation takes place in stainless steel tanks at 16-18 °C. Temperature and sugar levels are carefully monitored throughout the process. After fermentation, the wine is racked off the lees. Aging is carried out on fine lees with bâtonnage. The wine material undergoes egalization and the sample is approved by the tasting commission.</p>



ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки в дубе No oak ageing
-------------------	--------------------------------------

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,0–13,0 % 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	76,8 ккал / kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Различной интенсивности, с оттенками от бледно-розового до малинового Of varying intensity, from pale shades of pink to raspberry hues
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, гармоничный Well-developed, harmonious
ВКУС TASTE	Свежий, мягкий, гармоничный, без посторонних тонов Fresh, soft, harmonious, without extraneous tones
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	5–7 °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 / 1,240 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 8,2 см / h 30,7 см

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4680644523347

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14680644523344

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