

# ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

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

## ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия «Высокий Берег» названа в честь известного места в городе Анапа, в окрестностях которого расположены виноградники винодельни. Вина серии изготовлены из известных европейских сортов винограда, отличаются высокой гастрономичностью, чистыми ароматами и вкусами. Задачей было создать «изысканную 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.

Российское вино с ЗГУ «Кубань» сухое розовое «Высокий берег. Сира» изготовлено из винограда сорта Сира Таманская, выращенного на виноградниках Кубани. Сбор урожая проводился в момент оптимального баланса свежести и естественной сладости ягод. После бережного дробления сусло проходило короткую мацерацию при пониженной температуре, что придало вину нежный розовый оттенок и тонкую ароматическую выразительность. Мягкое прессование обеспечило сбалансированный вкус. Брожение проходило при низкой температуре, затем вино выдерживалось на тонком осадке с проведением батонажа. Холодный розлив сохранил свежесть и яркий характер вина.

«Высокий берег. Сира» – розовое вино с прекрасным многогранным ароматом и насыщенным вкусом с аппетитной кислотностью. Оно точно попадает в тренд на розе: лёгкое и ароматное, наполненное нотами красных ягод, с невысоким содержанием алкоголя, по стилю напоминает розовые из Прованса – но с более выраженной структурой и сочным характером, свойственным сорту. Вино прекрасно сочетается с морепродуктами, салатами, мягкими сырами и блюдами из птицы. Рекомендуемая температура подачи – 10–12 °C.

The «Vysokiy Bereg» series is named after a renowned location in the city of Anapa, in the vicinity of which the winery's vineyards are situated. The wines in this series are crafted from famous European grape varieties and are distinguished by their high food pairing potential, with pure bouquets and taste. The goal was to create an «elegant classic» that highlights the harmonious combination of exquisite grape varieties, winemaking traditions, and the company's status. The use of unique production technologies (fermentation of white wines in oak, short-term aging of red wines in oak, and the production of rosé wine from red varieties using an original technique) makes the «Vysokiy Bereg» line interesting for both experts and consumers.

Russian wine with PGI «Kuban» dry rosé «Vysokiy Bereg. Syrah» is made from the Taman Syrah grape variety, grown in the vineyards of Kuban. The harvest took place at the moment of optimal balance between the freshness and natural sweetness of the berries. After gentle crushing, the must underwent a short maceration at a low temperature, which gave the wine a delicate pink hue and subtle aromatic expression. Soft pressing ensured a balanced taste. Fermentation occurred at a low temperature, after which the wine was aged on its fine lees with bâtonnage. Cold bottling preserved the wine's freshness and vibrant character.

«Vysokiy Bereg. Syrah» is a rosé wine with a wonderful, multi-faceted aroma and a rich flavor with appetizing acidity. It perfectly hits the rosé trend: light and aromatic, filled with notes of red berries, with low alcohol content. In style, it resembles rosés from Provence—but with a more pronounced structure and juicy character, typical of the varietal. The wine pairs excellently with seafood, salads, soft cheeses, and poultry dishes. Recommended serving temperature is 10–12 °C.

## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

### ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ / PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Преимущественно женщины от 30 лет, с достатком средним и выше, интересующиеся вином, разбираются и совершенствуют свои знания, экспериментируют и расширяют кругозор  
Primarily women aged 30 and above, with middle to high income, interested in wine, knowledgeable and constantly improving their understanding, experimenting, and broadening their horizons

### МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ / MOTIVES FOR PURCHASE

Приобрести качественные вина по достойной цене для гастрономического сопровождения  
To acquire quality wines at a fair price for gastronomic pairings

### ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ / REASONS FOR CONSUMPTION

На семейном ужине, в компании друзей  
During family dinners, in the company of friends

### ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ / PRICE POSITIONING

Вина ценового сегмента «low-premium»  
Wines in the low-premium price segment.



# ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

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

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Сира Таманская Taman Syrah
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры – металлическая с тремя ярусами проволоки, вертикальная формировка Stem unprotected, trellis type: metal with three wire tiers, vertical formation
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	114,5 ц/га 114,5 kg/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	5 лет 5 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	<p>Сбор винограда осуществляется при содержании сахара 18,0–20,0 г / 100 см<sup>3</sup>. Переработка винограда в редуktивном 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 сусли и экстракции красящих веществ. Прессование проводят до 0,6 бар, контролируя окраску сусла. Осветление сусла происходит на флотаторах непрерывного действия в редуktивном режиме. Брожение проходит при использовании чистой культуры дрожжей, при температуре 13–15 °С. Выбродившее и осветленное сусли 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>Harvesting is carried out when the sugar content reaches 18,0–20,0 g/100cm<sup>3</sup>. Reductive grape processing. After gentle crushing and destemming, the must is cooled to 15–16 °C and subjected to maceration for 4–6 hours. Separation of the juice from the skins is done by pressing in a special mode with the press swing function disabled to minimize skins rubbing, contact with the juice, and extraction of coloring matter. Pressing is carried out up to 0.6 bar, monitoring the juice's color. Juice clarification is done using continuous flotation units under reductive conditions. Fermentation uses pure yeast cultures at a temperature of 13–15 °C. The fermented and clarified juice is racked off the lees, followed by aging on fine lees with bâtonnage (lees stirring). Protection from oxygen exposure is maintained throughout storage. Bottling is done cold.</p>
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки в дубе Without oak aging

## АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	9,0–11,0 % об. 9,0–11,0 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л max 4,0 g/L
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6,0–8,0 г/л 6,0–8,0 g/L
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	65,9 ккал 65,9 kcal

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOR	Разной интенсивности от светло-розового до малинового Varying intensity, from light pink to raspberry
АРОМАТ BOUQUET	Средней интенсивности, тонкий, элегантный, с оттенками красных ягод Medium intensity, delicate, elegant, with notes of red berries
ВКУС TASTE	Свежий, легкий, сочный, соответствующий аромату Fresh, light, juicy, reflecting the bouquet
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	10–12 °С 10–12 °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 vysokiyberewine.ru



Доступный объем / Available volume:  
0,75 L / 1,249 kg

Размер бутылки / Bottle size:  
ø 8,1 см / h 26,9 см

Вложение в гофроящик /  
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции/  
Barcode on unit of production:  
4680644523217

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14680644523214

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