



«ВЫСОКИЙ БЕРЕГ. СИРА» Вино географического наименования сухое красное

ОПИСАНИЕ ВИНА:

Серия «Высокий Берег» названа в честь известного места в городе Анапа, в окрестностях которого расположены виноградники нашего винного холдинга. Вина коллекции изготовлены из известных европейских сортов винограда, отличаются высокой гастрономичностью, чистыми ароматами и вкусами. Задачей было создать «изящную 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. Игристые вина «Высокий Берег» произведены по технологии вторичного брожения в резервуаре с выдержкой на дрожжевом осадке не менее 6 месяцев после окончания брожения. Коллекция сертифицирована по критериям экологичности в ООО «Тест-С.-Петербург».

Вино изготовлено из одноименного сорта винограда Сира, возраст лоз которого 13 лет. Уникальный терруар анапского виноградника и кратковременный контакт с дубом придает вину полноту и гармоничную структуру. Существует легенда о происхождении этого сорта, согласно которой он был выведен в древнем иранском городе Шираз и затем отправлен в район Альп. Сейчас этот сорт распространен во многих винодельческих регионах мира. Сира позволяет создавать густо окрашенное, темно-рубиновое вино с гранатовым оттенком. Аромат такого вина сложный, терпкий, с нотами специй и табака. Вкус полный, танинный, бархатистый. Рекомендуем сочетать «Высокий берег. Сира» с блюдами из красного мяса, дичи, сырами с пикантным вкусом. Температура подачи вина 14-16 °C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ

Мужчины и женщины 30-50 лет, с достатком средним и выше, интересующиеся вином

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ

Приобрести качественные вина по достойной цене для гастрономического

сопровожления

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ

На семейном ужине, в компании друзей

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

Вина ценового сегмента «low-premium»



ОБОЗНАЧЕНИЕ В ВИННОЙ КАРТЕ:

«ВЫСОКИЙ БЕРЕГ. СИРА»

Вино географического наименования сухое красное



Доступный объем/Available volume: 0,75 L / 1,346 kg

Размер бутылки/Bottle size: Ø 8,1 см / h 29,9 см

Вложение в гофроящик/ Embedding in a corrugated box:

Штрих код на единицу продукции/ Embedding in a corrugated box: 4607062863015

Barcode for group packaging: 14607062863012

Количество упаковок на поддоне (евро) / Number of packages on a pallet (Euro):

Количество упаковок в слое / Number of packages in the layer:

«ВЫСОКИЙ БЕРЕГ. СИРА» Вино географического наименования сухое красное

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район
AREA OF ORIGIN	Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
COPT	Сира
VARIETAL	
СПОСОБ ПОСАДКИ	Ручной
METHOD OF PLANTATION	Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ	В неукрывной культуре
METHOD OF GROWING	
СПОСОБ УБОРКИ	Ручной
METHOD FOR HARVESTING	Manual
ПЕРИОД СБОРА	Вторая - третья декада сентября
HARVEST PERIOD	
УРОЖАЙНОСТЬ	80-85 ц/га
YIELD IN KG OF GRAPES	
PER HA.	80-85 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ	13 лет
AVARAGE AGE OF VINS	13 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Брожение на мезге винограда в винификаторах Эврика. Проведения яблочно-молочного брожения после окончания спиртового брожения
PRIMARY FERMENTATION	
ВЫДЕРЖКА FINING	Кратковременная выдержка в дубовой бочке

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ	11-13 % oб.
ALCOHOL	11-13 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ CAXAPA RESIDUAL SUGAR	не более $4\mathrm{г/дм3}$ not more $4\mathrm{g/dm3}$
КИСЛОТНОСТЬ	5-7 г/дм3
TOTAL ACIDITY	5-7 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ	76,8 ккал
CALORICITY	76,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ	От рубинового до темно-рубинового с гранатовым оттенком
COLOUR	
APOMAT	Сложный, терпкий, с нотами специй и табака
BOUQUET	
ВКУС	Полный, терпкий, бархатистый
TASTE	
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ	14-16°C
SERVING TEMPERATURE	14-16℃

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская д. 2. Тел.: +7 (86148) 91-666, 91-692, 90-135, e-mail: office@kuban-vino.ru

353531, Russia, Krasnodar region, Temruyk district, Starotitarovskaya, Zavodskaya 2. Tel.: 8 (86148) 91-666, 91-692, 90-135, e-mail: office@kuban-vino.ru





