



# АНГЕЛЫ и ДЕМОНЫ

«АНГЕЛЫ И ДЕМОНЫ. КАБЕРНЕ»

Вино географического наименования сухое красное

“ANGELS AND DEMONS. CABERNET”

Wine of geographical denomination dry red

## ОПИСАНИЕ ВИНА:

Название серии символично, оно подчеркивает и отражает суть идеи - показать два разных характера одного сорта винограда. Для изготовления винной пары «Ангелы и Демоны» использован сорт Каберне Совиньон с лоз возрастом 18 лет, из которого изготовлены всем привычное красное сухое и редкое белое сухое.

Производство тихого белого вина из красного винограда - уникальный опыт и для «Кубань-Вино», и для российского виноделия в целом. Сам подход, основой которого является контроль времени контакта сока с виноградной кожицей, достаточно популярен среди виноделов, но мало кто в мире производит именно белые вина, обычно применяя эту технологию в производстве розовых вин.

Само же вино, несомненно, привлечет внимание тех, кто любит экспериментировать, пробовать и удивляться новому.

Красное вино «Ангелы и Демоны. Каберне» сделано по классической технологии производства красных вин, в ходе которой проводится брожение в контакте с кожицей винограда. В результате получается насыщенное вино с рубиновыми оттенками в цвете, с гармоничным, соответствующим сорту ароматом, в котором тона чернослива сочетаются с легкими нотами табака и дуба, а вкус следует за ароматом и во множестве его повторяет. Красное вино «Ангелы и Демоны» хорошо проявит себя в тандеме с холодными мясными закусками, мясными блюдами на гриле, ароматными сырами.

## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ	мужчины и женщины 25-40 лет, новаторы, имеющие средний достаток
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ	попробовать что-то новое, интересное, удивить друзей
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	встречи с друзьями, семейный ужин
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	русское вино класса "low-premium"

# АНГЕЛЫ И ДЕМОНЫ

## «АНГЕЛЫ И ДЕМОНЫ. КАБЕРНЕ»

Вино географического наименования сухое красное

“ANGELS AND DEMONS. CABERNET”

Wine of geographical denomination dry red

### ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Каберне Cabernet
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Лоза сформирована в виде высокоштамбовых кордонов The vine is formed in the form of high-pitched cordons
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Конец сентября - начало октября In late September - early October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	85-95 ц/га 85-95 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	18 лет 18 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Брожение на мезге с дображиванием в резервуарах. Используется яблочно-молочное брожение. Fermentation on a pulp with subsequent fermentation in tanks. Malolactic fermentation is used
ВЫДЕРЖКА AGING	без выдержки no fining

### ОБОЗНАЧЕНИЕ В ВИННОЙ КАРТЕ / HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST:

Вино географического наименования сухое красное «АНГЕЛЫ И ДЕМОНЫ. КАБЕРНЕ»  
Wine of geographical denomination dry red “ANGELS AND DEMONS. CABERNET”



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:  
6

Штрих код на единицу продукции/  
Embedding in a corrugated box:  
4607062862773

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14607062862770

Код АП: 403

Количество упаковок на поддоне  
(евро) / Number of packages on a  
pallet (Euro):  
72

Количество упаковок в слое /  
Number of packages in the layer:  
18

### АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,5 - 13,5 % об. 11,5-13,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм <sup>3</sup> not more 4 g/dm <sup>3</sup>
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм <sup>3</sup> 5-7 g/dm <sup>3</sup>
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	79,6 ккал (333 кДж) 79,6 kcal (333 KJ)

### ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От темно-красного с рубиновым оттенком до темно-рубинового с гранатовым оттенком From deep red with a ruby tint to dark ruby with garnet shade
АРОМАТ BOUQUET	Преобладание тонов чернослива и паслена в сочетании с легкими нотами табака и дуба Predominance of prun tones and nightshade in the combination with light notes of tobacco and oak
ВКУС TASTE	Чистый, полный, свежий, гармоничный, соответствующий сорту Clean, full, fresh, harmonious, appropriate to variety
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14 °C 12-14 °C

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