

# АНГЕЛЫ И ДЕМОНЫ



## «АНГЕЛЫ И ДЕМОНЫ. КАБЕРНЕ»

Вино географического наименования сухое белое

“ANGELS AND DEMONS. CABERNET”

Wine of geographical denomination dry white

### 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.

Основой технологии производства белого вина «Ангелы и Демоны. Каберне» является контроль времени контакта сока с виноградной кожицей, эта технология достаточно популярна среди специалистов, но мало кто производит именно белые образцы. Белое вино «Ангелы и Демоны» удивит своим тонким ароматом, в котором преобладают тона белой сливы и крыжовника. Вкус чистый и свежий и при этом достаточно экстрактивный, полный. Абсолютно белое вино, но крайне необычного стиля со своим индивидуальным характером.

Белое вино «Ангелы и Демоны» великолепно подходит к блюдам из светлого мяса, утиной и гусиной печени, рыбе, морепродуктам, различным сортам сыра, орехам.

### 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 белое

“ANGELS AND DEMONS. CABERNET”

Wine of geographical denomination dry white

### 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	Переработка винограда происходит без настоя на мезге. После идет осветление, контролируемое брожение суслу в нержавеющей резервуарах, выдержка на дрожжах с батонажем и осветлением. Последней стадией является обработка для стабилизации от помутнений. Processing of grapes proihoditsit without infusion of mash. Afterwards there is clarification, controlled fermentation of the wort in stainless tanks, aging with yeast with batonage and lightening. The last stage is the treatment for stabilization against turbidity
ВЫДЕРЖКА AGING	без выдержки no fining

### АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,5 - 13,5 % об. 11,5-13,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм3 not more 4 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм3 5-7 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	79,6 ккал (333 кДж) 79,6 kcal (333 KJ)

### ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с платиновым оттенком Light straw with a platinum shade
АРОМАТ BOUQUET	Тонкий, с фруктово-ягодными нотами, с преобладанием белой сливы и крыжовника Delicate, fruit and berry notes, with a predominance of white plum and gooseberry
ВКУС TASTE	Чистый, полный, свежий, гармоничный, соответствующий сорту Clean, full, fresh, harmonious, corresponding to the variety
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	10-12 °C 10-12 °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

www.kuban-vino.ru  /kubanvino1956  /chateautamagnerussie

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

Вино географического наименования сухое белое «АНГЕЛЫ И ДЕМОНЫ. КАБЕРНЕ»

Wine of geographical denomination dry white “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:  
4607062862759

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14607062862756

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