



## ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

### «ВЫСОКИЙ БЕРЕГ. КАБЕРНЕ-СОВИньОН» 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 «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. 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 сорта винограда Каберне-Совиньон, возраст лоз которого 18 лет. Уникальный терруар анапского виноградника и кратковременный контакт с дубом придают вину насыщенность и структуру. Гармоничное и сложное вино с большим потенциалом, благодаря высокому содержанию танинов. Цвет вина благородный от темно-красного с рубиновым оттенком до рубинового с гранатовым оттенком. В аромате черные фрукты, тона паслена и черной смородины, легкие табачные ноты и древесные оттенки. Вкус полный, терпкий, с тонкими древесными нотами и хорошей структурой танинов. «Высокий берег. Каберне-Совиньон» станет идеальной парой для мясных блюд, картофеля, фаршированного овечьей брынзой и запеченного в грибном соусе, а также пасты с ветчиной и острым сыром. Перед употреблением рекомендуем охладить вино до 12-14°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 сопровождения
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	На семейном ужине, в компании друзей
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	Вина ценового сегмента «low-premium»



# ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

## «ВЫСОКИЙ БЕРЕГ. КАБЕРНЕ-СОВИНЬОН» Вино географического наименования сухое красное

### ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ	Каберне-Совиньон
VARIETAL	
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Без укрытия. В виде высокоштабных кордонов.
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Конец сентября - начало октября
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	75-85 ц/га 75-85 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	18 лет 18 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Брожение на мезге винограда в винификаторах Ганимед. Проведение яблочно-молочного брожения после окончания спиртового брожения.
ВЫДЕРЖКА FINING	Кратковременная выдержка в дубовой бочке

**ОБОЗНАЧЕНИЕ В ВИННОЙ КАРТЕ :**  
«ВЫСОКИЙ БЕРЕГ. КАБЕРНЕ-СОВИНЬОН»  
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:  
6

Штрих код на единицу продукции/  
Embedding in a corrugated box:  
4607062862995

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14607062862992

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	11-13 % об. 11-13 % 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	76,8 ккал 76,8 kcal

### ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От темно-красного с рубиновым оттенком до рубинового с гранатовым оттенком.
АРОМАТ BOUQUET	Черные фрукты, тона паслена и черной смородины, легкие табачные ноты, древесные оттенки
ВКУС TASTE	Полный, мягкий, терпковатый, с тонкими нотами дерева
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