



# ARISTOV

---

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Аристов. Каберне Совиньон»

---

## ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Лучшие моменты – те, которыми наслаждаешься без спешки. Насыщенные ягоды, лёгкая терпкость и согревающий финал – всё это про сухое красное «Aristov. Каберне Совиньон». В каждой капле – уют, гармония и чуть больше любви, которая доступна тем, кто умеет наслаждаться – не спеша, смакуя каждый момент. Медленнее – ярче.

Сухое красное «Аристов. Каберне Совиньон» изготовлено из одноименного винограда Каберне Совиньон (возраст лоз 6 лет), выращенного в уникальном микроклимате Таманского полуострова. Цвет в бокале неспешно бликует от красно-рубинового до тёмно-гранатового. Аромат насыщен тонами черной смородины, спелой сливы и специй. Вкус бархатистый, с тёплым послевкусием. «Aristov. Каберне Совиньон» прекрасно подходит к вечернему «здесь и сейчас», осознанным удовольствиям и душевным разговорам без оглядки на часы.

## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

---

### ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ

Мужчины и женщины 20+, достаток средний и выше среднего, современные и образованные, новаторы открытые к экспериментам, ярким эмоциям

### МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ

Нестандартный яркий дизайн; попробовать что-то новое

### ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ

Встреча друзей, вечеринка, пикник

### ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

Low-premium

# ARISTOV

Российское вино с защищенным географическим указанием "Кубань. Таманский полуостров" сухое красное "Аристов. Каберне Совиньон"

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район
СОРТ	Каберне Совиньон
СПОСОБ ПОСАДКИ	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки кордон с вертикальным формированием прироста; металлическая с одним ярусом проволоки формировка АЗОС
СПОСОБ УБОРКИ	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА	Сентябрь
УРОЖАЙНОСТЬ	89,52 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ	6 года
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Сбор винограда осуществляется на сахарах 19-21%. Переработка проводится по «красному способу». После дробления винограда, полученную мезгу сульфитируют до 50 (свободная) и опривляют на брожение на чистых культурах дрожжей, в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 25 градусов, с регулярным орошением «шапки» мезги. После брожения производится съём виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ.

ВЫДЕРЖКА	Без выдержки
----------	--------------

## АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

СПИРТ	12,5-14,5% ОБ.
-------	----------------

СОДЕРЖАНИЕ САХАРА	менее 7,0 г/л
-------------------	---------------

КИСЛОТНОСТЬ	5,0-7,0 г/дм <sup>3</sup>
-------------	---------------------------

КАЛОРИЙНОСТЬ	83,6 ккал
--------------	-----------

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ЦВЕТ	От красно-рубинового до тёмно-гранатового
------	---

АРОМАТ	Типичный, соответствующий сорту
--------	---------------------------------

ВКУС	Чистый, полный, свежий, гармоничный
------	-------------------------------------

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ	14-16 °С
--------------------	----------



Доступный объем/Available volume:  
0,75 L / 1,208 kg

Размер бутылки/Bottle size:  
Ø 7,4 см/ h 31 см

Вложение в гофроящик/ Embedding  
in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции/  
Barcode on unit of production:  
4630037253153

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14630037253150

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне  
(евро) / Number of packages on a  
pallet (Euro): 80

Количество упаковок в слое /  
Number of packages in the layer: 20

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 aristovwine.ru