



ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань»
сухое розовое «Высокий берег Розе. Графит»

ОПИСАНИЕ ВИНА:

Серия лимитированных вин «Графит» от бренда «Высокий берег» воплощает лучшие эксперименты виноделов с применением новых методик и использованием европейских сортов винограда, выращенного в России. Линейка была открыта в 2019 году тиражным выпуском двух исключительных вин сортов Рислинг Рейнский и Мерло, выдержанных в деревянных бочках из уникальных пород акации и дуба. Своё продолжение серия воплотила в выпуске розового вина урожая 2022 года в лучших традициях французского стиля Прованс. Из года в год вина серии «Графит» пополняются и меняются в соответствии с винными трендами и разработками новых методик, демонстрируя результаты прогресса виноделия.

Российское вино с ЗГУ «Кубань» сухое розовое «Высокий берег Розе. Графит» изготовлено в лёгком и романтичном французском стиле Прованса. Виноград сорта Каберне Совиньон урожая 2023 года был переработан без перетиранья кожицы для получения максимально деликатного цвета. Брожение суслу проводилось при контролируемой температуре в 16-18 °C с последующей выдержкой на тонком дрожжевом осадке с батонажем в течение 4-6 месяцев.

«Высокий берег Розе. Графит» выпущено в тираже 25 000 бутылок. Вино обладает мягким нежно-розовым цветом с пудровым оттенком. Букет интригует фруктово-ягодным ароматом с переплетением утонченных цветочных нот. Вкус демонстрирует всю полноту элегантности, продолжаясь лёгким приятным послевкусием. Розе прекрасно освежает и идеально подойдет в качестве аперитива, либо же составит прекрасную гастрономическую пару разнообразным блюдам средиземноморской кухни. Рекомендуется подавать охлажденным до 7-9 °C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ	Мужчины и женщины 30+ с доходом выше среднего, интеллектуалы, любят путешествовать, активный отдых, отдают предпочтение средиземноморской кухне, часто посещают рестораны
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ	Оценить новинку, сравнить с европейскими аналогами, подобрать альтернативу в поиске гастрономических сочетаний, приобрести в подарок
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	Деловой или романтический ужин, поздний завтрак или званый обед в кругу семьи, встреча друзей или посиделки подругам
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	Премиум

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань»
сухое розовое «Высокий берег Розе. Графит»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район
СОРТ	Каберне Совиньон
СПОСОБ ПОСАДКИ	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - оцинкованная с пятью ярусами проволоки
СПОСОБ УБОРКИ	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА	Сентябрь
УРОЖАЙНОСТЬ	92,2 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ	3-4 года
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Сбор винограда осуществляется на сахарах 19-21%. Переработка проводится по «белому способу», прессование винограда проходит в мягком режиме, (чтобы не экстрагировать полифенолы и красящие вещества из кожицы винограда), осветление суслу проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 °С. После брожения производится съем с дрожжевого осадка с дальнейшей защитой виноматериала
ВЫДЕРЖКА	Без выдержки в дубе

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ	11,0-13,0 % об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА	не более 4,0 г/л
КИСЛОТНОСТЬ	6,0-8,0 г/л
КАЛОРИЙНОСТЬ	77,1 ккал

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ	Разной интенсивности от светло-розового до малинового
АРОМАТ	Фруктовый, свежий
ВКУС	Свежий, легкий, сочный
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ	7-9 °С



Доступный объем (емкость, вес (кг):
0,75 L / 1,257 kg

Размер бутылки:
ø 8,0 см / h 30,0 см

Вложение в гофроящик: 6

Штрих код на единицу продукции:
4630037258004

Штрих код на групповую упаковку:
14630037258001

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне
(евро): 72

Количество упаковок в слое: 18

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская,
ул. Заводская д. 2. Тел.: 8 (86148) 91-666, 91-692, 90-135.
e-mail: office@kuban-vino.ru

www.kuban-vino.ru

vysokiyberegwine.ru