



ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань»
выдержанное сухое красное «Высокий берег Мерло. 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» выдержанное сухое красное «Высокий Берег Мерло. Графит» изготовлено из винограда одноименного сорта урожая 2020 года. Свой неповторимый стиль вино приобрело благодаря выдержке протяженностью не менее 12 месяцев в бочках из французского и американского дуба.

По дегустационным оценкам «Мерло» находится на пике развития. Насыщенный цвет вина в бокале от красно-рубинового до темно-гранатового передает его экспрессивный характер. Аромат развитый, фруктовый, с оттенками вишни, черешни и красного яблока под благородной сливочно-древесной вуалью. Мягкий, округло-бархатистый вкус порадует продолжительным раскрытием. Сухое красное «Высокий Берег Мерло. Графит» станет прекрасной гастрономической парой к мясу птицы, дичи, пасте с острым сыром. Рекомендуемая температура подачи вина составляет 14–16 °C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ	Женщины и мужчины 35+ с уровнем дохода выше среднего, хорошо образованы, консервативны. Выступают в поддержку российских производителей. Увлечены вином и хорошо в нем разбираются.
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ	Уникальный продукт для ценителей, выпущенный ограниченным тиражом. Деловой презент, подарок, в личную винотеку или коллекцию.
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	Гастрономический ужин в кругу семьи, деловой ужин.
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	Российское выдержанное вино класса «премиум».

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань»
выдержанное сухое красное «Высокий берег Мерло. Графит»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район
СОРТ	Мерло
СПОСОБ ПОСАДКИ	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры – металлическая с одним ярусом проволоки
СПОСОБ УБОРКИ	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА	Сентябрь
УРОЖАЙНОСТЬ	189,26 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ	14-18 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Сбор винограда осуществляется на сахарах 21-23%. Переработка проводится по «красному способу». После дробления винограда, полученную мезгу сульфитируют до 50 (свободная). Затем проводится брожение с применением альтернативного дуба в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 °С. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка и последующей выдержкой в стали и бочке
ВЫДЕРЖКА	Выдержку производят в технологической таре, в том числе в деревянной, не менее 24 месяцев при температуре 14-16 °С

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ	11,5-13,5 % об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА	не более 4,0 г/л
КИСЛОТНОСТЬ	5,0-7,0 г/л
КАЛОРИЙНОСТЬ	79,6 ккал

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ	От красно-рубинового до темно-гранатового
АРОМАТ	Соответствующий сорту, оттенки вишни в сочетании с легкими древесными нотами
ВКУС	Чистый, полный, свежий, гармоничный, соответствующий сорту
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ	14-16 °С



Доступный объем (емкость, вес (кг):
0,75 L / 1,631 kg

Размер бутылки:
ø 8,3 см / h 30,7 см

Вложение в гофроящик: 6

Штрих код на единицу продукции:
4630037257991

Штрих код на групповую упаковку:
14630037257998

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне
(евро): 50

Количество упаковок в слое: 10

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