

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань»
сухое красное «ВЫСОКИЙ БЕРЕГ. СИРА»

Russian wine with protected geographical indication «Kuban» red dry
«VISOKIY BEREG. SIRA»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

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. Российские 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 одноименного сорта винограда Сира Таманская, возраст лоз которого 19 лет. Уникальный терруар анапского виноградника и кратковременный контакт с дубом придает вину полноту и гармоничную структуру. Существует легенда о происхождении этого сорта, согласно которой он был выведен в древнем иранском городе Шираз и затем отправлен в район Альп. Сейчас этот сорт распространен во многих винодельческих регионах мира. Сира позволяет создавать густо окрашенное, темно-рубиновое вино с гранатовым оттенком. Аромат такого вина сложный, терпкий, с нотами специй и табака. Вкус полный, танинный, бархатистый. Рекомендуем сочетать «Высокий берег. Сира» с блюдами из красного мяса, дичи, сырами с пикантным вкусом. Температура подачи вина 14-16 °C.

The series "Visokiy Bereg" named after a famous place in Anapa city, near which the vineyards of our wine holding are located. Wines "Visokiy Bereg" are made of famous European grape varieties, wines are distinguished by high gastronomy, pure aromas and flavors. The task was to create an "elegant classics", emphasizing a harmonious combination of exquisite grape varieties, winemaking traditions and company status. Use of unique production technologies (fermentation in the oak of white wines, the use of short-term aging in oak for red wines and the production of rose wine from the red variety according to the original technology) makes "Visokiy Bereg" interesting for experts and consumers. Russian sparkling wines "Visokiy Bereg" produced using the technology of secondary fermentation in a tank with aging on yeast sediment for at least 6 months after the end of fermentation. Wines certified according to the criteria of ecological compatibility by Test-S.-Petersburg.

The wine is made from the Syrah Tamanskaya grape variety, age of vines - 19 years. The unique terroir of Anapa vineyard and short-term contact with the oak gives the wine a fullness and harmonious structure. There is a legend about the origin of this variety, according to which it was bred in the ancient Iranian city of Shiraz and then sent to the Alps. Now this variety is common in many wine-growing regions of the world. Syrah makes it possible to create a dyed, dark ruby wine with a pomegranate tinge. The aroma of this wine is complex, tart, with notes of spices and tobacco. The taste is full, tannic, velvety. We recommend to pair "Syrah. Visokiy Bereg" with dishes from red meat, fowl, cheeses with a piquant taste. The recommended serving temperature is 14-16°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 30-50 лет, с достатком средним и выше, интересующиеся вином Men and women 30-50 years old, with income average and above, interested in wine
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE	Приобрести качественные вина по достойной цене для гастрономического сопровождения To buy quality wines at a decent price for gastronomic accompaniment
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION	На семейном ужине, в компании друзей Meeting with friends, family dinner
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING	Вина ценового сегмента «low-premium» Russian low-premium class wine

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань» сухое красное
«ВЫСОКИЙ БЕРЕГ. СИРА»
Russian wine with protected geographical indication «Kuban» red dry
«VISOKIY BEREG. SIRA»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Сира Таманская Syrah Tamanskaya
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной культуре In an unguided culture
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Вторая-третья декада сентября Second-third decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	80-85 ц/га 80-85 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	19 лет 19 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Брожение на мезге винограда в винификаторах Эврика. Проведение яблочно-молочного брожения в контакте с дубом после окончания спиртового брожения

ВЫДЕРЖКА AGING	Кратковременная выдержка в дубовой бочке Short-term aging in an oak barrel
-------------------	---

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	13,5-15,5 % об. 13,5-15,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм ³ not more than 4 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм ³ 5-7 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	90,8 ккал 90,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От рубинового до темно-рубинового с гранатовым оттенком From ruby to dark ruby with a pomegranate tinge
АРОМАТ BOUQUET	Сложный, терпкий, с нотами специй и табака на фоне древесных нот Complex, tart, with notes of spices and tobacco on a background of woody notes
ВКУС TASTE	Полный, терпкий, бархатистый Full, tart, velvety
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14-16°C 14-16°C

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 vysokiyberegwine.ru



Доступный объем/Available volume:
0,75 L / 1,257 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,0 см / h 30,0 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4607062863909

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062863906

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro):
72

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
18