



ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань» выдержанное сухое красное «Высокий берег Сира. Графит»
Russian aged dry red wine with the Kuban Protected Geographical Status «Vysokiy Bereg Syrah Graphite»

ОПИСАНИЕ ВИНА:

Серия лимитированных вин «Графит» от бренда «Высокий Берег» воплощает лучшие эксперименты виноделов с применением новых методик и использованием европейских сортов винограда, выращенных 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.

Новое вино линейки — выдержанное сухое красное «Высокий берег Сира. Графит», стало воплощением силы и благородства сорта Сира, выращенного на Таманском полуострове. Это вино рождено для ценителей, предпочитающих сложную вкусо-ароматическую палитру и тонкую работу с выдержкой в кавказском дубе. Созданное ограниченным тиражом в 2 673 бутылки, оно предназначено для особых случаев: как статусный подарок, изысканное дополнение к деловому ужину или достойный образец личной коллекции.

Цвет сухого красного рубиновый с гранатовым отблеском, обещающий насыщенность и зрелость вкуса. В аромате глубокие ноты черного перца, кожи, табака и специй, обрамлённые древесными нюансами, полученными в результате 16-месячной выдержки. Во вкусе — плотность, бархатистая текстура и утончённая терпкость, раскрывающая силу сорта и характер выдержки. Вино рекомендуется подавать при температуре 16–18 °C, в сочетании с выдержанными сырами, дичью, мясом на гриле или просто как самостоятельное наслаждение для вдумчивой дегустации.

The Graphite series, a limited edition from the Vysokiy Bereg brand, embodies the pinnacle of winemaking experimentation. It features innovative techniques and European grape varieties grown in Russia. The line made its debut in 2019 with two exceptional wines: Rhine Riesling and Merlot, both aged in wooden barrels made from rare acacia and oak. The series continued with a 2022 vintage rosé, crafted in the elegant French Provence traditions. The Graphite Series wines never stop evolving, mirroring the latest trends and innovative techniques. This ongoing transformation showcases the winery's commitment to progress.

The newest offering in the line is the aged dry red Vysokiy Bereg Syrah Graphite. This wine encapsulates the robustness and elegance of Syrah grapes, cultivated on the Taman Peninsula. This wine is made for those who savor intricate flavors and noses and who delight in the subtle nuances of aging in Caucasian oak barrels. Produced in a limited edition of 2,673 bottles, this exquisite wine is perfect for special moments. It serves well as a refined gift, an elegant touch at a business dinner, or a distinguished addition to any personal collection.

This dry red wine offers a ruby hue with garnet accents, hinting at its rich depth and mature flavor profile. The nose unfolds with rich layers of black pepper, leather, tobacco, and spices, all underscored by woody notes owing to the 16 months of aging. The wine boasts a rich texture, a refined, velvety quality, and nuanced tartness, showcasing the grape's inherent power and the depth imparted by aging. The wine is best served between 16–18°C. Pair it with mature cheeses, game, grilled meats, or relish it on its own for a contemplative tasting experience.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL
CONSUMER

Женщины и мужчины 35+ с уровнем дохода выше среднего, хорошо образованы, консервативны. Выступают в поддержку российских производителей. Увлечены вином и хорошо в нем разбираются. Adults aged 35 or older, of above-average income, well-educated, and conservative. Buyers who tend to support Russian producers. Wine connoisseurs

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Уникальный продукт для ценителей, выпущенный ограниченным тиражом. Деловой презент, подарок, в личную винотеку или коллекцию. A rare offering for discerning palates, available in a limited run. A gift for a business partner, a cherished present, or an addition to a personal wine cellar or collection.

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR
CONSUMPTION

Гастрономический ужин в кругу семьи, деловой ужин. A gastronomic evening with family or a business dinner

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

Premium

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань» выдержанное сухое красное «Высокий берег Сира. Графит»
Russian aged dry red wine with the Kuban Protected Geographical Status «Vysokiy Bereg Syrah Graphite»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район
СОПТ VARIETAL	Сира Таманская. Syrah Tamanskaya
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanised
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки с вертикальным формированием прироста. Stem unprotected. Trellis system: galvanized metal with three wire tiers for vertical shoot positioning
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanised
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	88,33 ц/га 88.33 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	19 лет 19 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах не менее 22 г/100см3. Переработка проводится по «красному способу». После дробления винограда, полученную мезгу сульфитируют до 50 (свободная) и отправляют на брожение на чистых культурах дрожжей, в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 23-25 градусов, с регулярным орошением «шапки» мезги. В ходе брожения осуществляется систематический контроль за температурой и количеством сброженных сахаров, а также состоянием микрофлоры. После брожения производится сьем виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ. После окончания яблочно-молочного брожения проводят открытую переливку с сульфитацией. Затем виноматериал направляют на выдержку. Выдержку производят в технологической таре, в том числе в деревянной, не менее 16 месяцев. После выдержки виноматериал купажируют. Grapes are picked when their sugar content reaches at least 22 g/100 cm³. They are then processed following the red method. After crushing grapes, the resulting must is sulphited up to 50 (free) and sent for fermentation on pure yeast cultures in stainless steel tanks at up to 23-25°C, with regular cap irrigation. In the course of fermentation, the temperature, sugar conversion, and microflora status are systematically monitored. After fermentation, the wine is racked and inoculated with a pure bacterial culture for malolactic fermentation. After the end of malolactic fermentation, the wine undergoes open racking with sulphitation. The wine is then sent for aging. Aging takes place in multi-use containers, including those made of oak, for at least 16 months. After aging, the wine is blended.
ВЫДЕРЖКА AGING	Выдержку виноматериала производят в технологической таре, в том числе в деревянной, не менее 16 месяцев. После выдержки виноматериал купажируют Aging takes place in multi-use containers, including those made of oak, for at least 16 months. After aging, the wine is blended

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	12,5-14,5 % об. / vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л / g/L
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-7,0 г/л / g/L
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	80,8 ккал / 80.8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От рубинового до темно-рубинового с гранатовым оттенком Ruby to dark ruby with a garnet sheen
АРОМАТ BOUQUET	Сложный, терпкий с нотами специй и табака на фоне древесных нот Complex and tart, with layers of spices and tobacco intertwining with woody undertones
ВКУС TASTE	Полный, терпкий, бархатистый Full-bodied, tart, velvety
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	16-18 °C

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



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:
4680644522456

Штрих код на групповую упаковку:
14680644522453

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне
(евро): 50

Количество упаковок в слое: 10