

# ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань» выдержанное брют розовое «Высокий берег. Графит»  
Russian sparkling wine with protected geographical indication «Kuban» aged brut rosé «Vysokiy Bereg. Graft»

## ОПИСАНИЕ ВИНА:

Игристая серия «Высокий Берег. Графит» – великолепные образцы игристых вин мирового уровня, символ непреодолимого магнетизма и соблазна, воплощение сбалансированного вкуса с шелковистой текстурой и завораживающим ароматом. Для изготовления игристых применяется оригинальная технология брожения в бутылке с использованием капсулированных дрожжей и выдержкой на осадке не менее 9 месяцев. Этот уникальный способ производства позволяет получить кристально чистые, свежие и яркие игристые с тонким органолептическим профилем, без применения длительной выдержки, но при этом со всеми атрибутами технологии традиционного бутылочного брожения и с высоким качеством конечного продукта.

Российское игристое вино с ЗГУ «Кубань» выдержанное брют розовое «Высокий Берег. Графит» изготовлено из сортов винограда: Пино Белый, Пино Черный, Алиготе, Мюллер-Тургау, выращенных на виноградниках в окрестностях Анапы. Цвет в бокале бледно-розовый нежно-жемчужных оттенков. Изысканный, развитый букет привлекает яркими ягодными нотами на фоне белых фруктов, а свежий, минерально-фруктовый, долгоиграющий вкус дарит ощущение настоящего торжества. Выдержанное брют розовое «Высокий Берег. Графит» станет идеальным аперитивом, отлично проявит себя в паре с красной икрой, блюдами из морепродуктов и лосося, лёгкими салатами и фуршетными. Рекомендуется подавать хорошо охлажденным до 8–10 °С.

Sparkling series «Vysokiy Bereg. Graft» presents excellent examples of world-class sparkling wines, a symbol of irresistible magnetism and seduction, the embodiment of balanced taste with silky texture and captivating aroma. For the production of sparkling wines, an original bottle fermentation technology is used with encapsulated yeast and aging on the lees for at least 9 months. This unique production method yields crystal clear, fresh, and vibrant sparkling wines with a refined organoleptic profile, without requiring lengthy aging, yet retaining all the attributes of traditional bottle fermentation technology and ensuring high quality of the final product.

Russian sparkling wine with PGI «Kuban» aged brut rosé «Vysokiy Bereg. Graft» is made from Pinot Blanc, Pinot Noir, Aligoté, and Müller-Thurgau grapes, grown in vineyards near Anapa. The color in the glass is pale pink with delicate pearly hues. The elegant, well-developed bouquet features vibrant berry notes with white fruits, while the fresh, mineral-fruity, long-lasting flavor delivers a sense of true celebration. The aged brut rosé «Vysokiy Bereg. Graft» makes an ideal aperitif and pairs excellently with salmon roe, seafood and salmon dishes, light salads, and buffet fare. Recommended serving temperature: well-chilled to 8–10 °C.

## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ:

### ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ TARGET CUSTOMER PROFILE

Мужчины и женщины 35+ с доходом средним и выше среднего, интересуются винами и разбираются в них (доверяют лидерам мнений), выбирают элегантность, ценят качество и статус, экстраверты, экспериментируют и делятся мнением, часто посещают рестораны и гастрономические бары.

Adults aged 35 or older, of average and above-average income, who are interested in wine and knowledgeable about it (trust opinion leaders), appreciate elegance, value quality and status. They are extroverted and tend to experiment and share their opinions, frequently visit restaurants and gastronomic bars.

### МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ PURCHASE MOTIVATION

Подобрать идеальное гастрономическое сочетание, расширить знания, попробовать что-то новое и необычное, приобрести в подарок, стать обладателем уникального в своем роде продукта по адекватной цене.

Find the perfect gastronomic pairing, expand knowledge, try something new and unusual, purchase as a gift, become the owner of a unique product at a reasonable price.

### ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ CONSUMPTION OCCASIONS

Семейный или деловой ужин, фуршет/ банкет, свидание, прием гостей/поход в гости. Family or business dinner, drinks reception or banquet, date night, hosting guests / visiting friends.

### ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE SEGMENT

Premium



# ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань»  
выдержанное брют розовое «Высокий берег. Графит» Russian sparkling wine with protected  
geographical indication «Kuban» aged brut rosé «Vysokiy Bereg. Grafit»

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Russia, Krasnodar Krai, Taman Peninsula
СОРТ VARIETAL	Пино Белый, Пино Черный, Алиготе, Мюллер Тургау Pinot Blanc, Pinot Noir, Aligoté, Müller-Thurgau
СПОСОБ ПОСАДКИ GRAPE PLANTING	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ TRAINING SYSTEM	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, формировка АЗОС; металлическая с тремя ярусами проволоки, вертикальная формировка. Stem unprotected. Trellis type: metal with a single wire tier (AZOS formation), galvanized metal with three wire tiers for vertical shoot positioning
СПОСОБ УБОРКИ HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август, Сентябрь August, September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD	Пино Белый – 143,45 ц/га, Пино Черный – 102,75 ц/га, Алиготе – 144,39 ц/га, Мюллер Тургау – 119,49 ц/га Pinot Blanc – 143.45 c/ha, Pinot Noir – 102.75 c/ha, Aligoté – 144.39 c/ha, Müller- Thurgau – 119.49 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINES	Пино Белый – 16 лет, Пино Черный – 8 лет, Алиготе – 4 года, Мюллер Тургау – 7 лет Pinot Blanc – 16 years, Pinot Noir – 8 years, Aligoté – 4 years, Müller-Thurgau – 7 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION PROCESS	Сбор винограда осуществляется на сахарах 19-21%. Прессование винограда проходит в мягком режиме, чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда. Осветление сула проводится с помощью технологического способа – флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшим купажированием и защитой виноматериала. Grapes are harvested at a sugar content of 19–21%. They are pressed gently to avoid extracting polyphenols from grape skins. The must is clarified using the flotation technique. Fermentation takes place in stainless steel tanks at 16–18 °C. After fermentation, the wine is racked off the yeast lees, followed by blending and protection of the wine material.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION METHOD	После розлива тиражной смеси в бутылки с тиражной смесью укладываются в горизонтальном положении для вторичного брожения в помещениях с постоянной температурой 12–14°C. Продолжительность брожения составляет 30–40 суток. По окончании вторичного брожения проводится выдержка в бутылке на осадке не менее 9 месяцев. After the tirage blend is bottled, bottles are placed horizontally for secondary fermentation in rooms with a constant temperature of 12–14 °C. The fermentation duration is 30–40 days. Following secondary fermentation, the wine is aged in the bottle on the lees for at least 9 months.
ВЫДЕРЖКА	В бутылке на осадке не менее 9 месяцев Bottle-aged on the lees for at least 9 months.

## АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

СПИРТ ALCOHOL	10,0–12,0 % об. 10.0–12.0 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	6,0–15,0 г/л 6.0–15.0 g/L
КИСЛОТНОСТЬ	5,0–8,0 г/л 5.0–8.0 g/L
КАЛОРИЙНОСТЬ	75,9 ккал 75.9 kcal

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ЦВЕТ COLOUR	Бледно-розовый Pale pink
АРОМАТ BOUQUET	Ягодные оттенки на фоне цветочных и минеральных нот Berry notes with floral and mineral tones
ВКУС TASTE	Свежий, развитый, минерально-фруктовый, долгий Fresh, well-developed, mineral-fruity, lingering
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	8–10 °C



Доступный объем:  
1,5 л / 2,863 kg, 0,75 л / 1,640 kg

Размер бутылки:  
ø 11,7 см / h 35,9 см,  
ø 9,8 см / h 30,3 см

Вложение в гофроящик:  
1,5л – 4 / 0,75 л – 6

Штрих код на единицу продукции:  
1,5 л – 4680644522814  
0,75 л – 4680644522807

Штрих код на групповую упаковку:  
1,5 л – 14680644522811  
0,75 л – 14680644522804

Код АП: 441

Количество упаковок на поддоне (евро):  
1,5л – 45 / 0,75 л – 44

Количество упаковок в слое:  
1,5л – 15 / 0,75 л – 11

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

www.kuban-vino.ru

vysokiyberegwine.ru