

# Мерну́ар



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «МЕРНУАР. Мерло»

## ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Созданию серии вин «МЕРНУАР» послужило вдохновение красотой и непостижимой таинственностью Чёрного моря («Mer Noire» в пер. с фр. «Черное море»). Вина линейки воплощают философию его гипнотических вод, хранящих множество секретов. Погружение в глубины вин «МЕРНУАР» с каждым новым глотком открывает новые ассоциации и эмоции, таящиеся внутри. Сорта, представленные без применения выдержки, становятся откровением того, что вдохновение можно найти в самых неожиданных местах.

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «МЕРНУАР. Мерло» изготовлено из одноименного сорта винограда. Мягкий и гармоничный «мерло» является одним из самых узнаваемых красных сортов винограда в мире. Благодаря своей округлой структуре и выразительному фруктовому характеру он завоевал популярность как среди начинающих ценителей вина, так и среди опытных дегустаторов. Выдержка в контакте с дубом не менее четырёх месяцев позволяет вину обрести более сложный и многогранный характер, смягчая танины и подчёркивая глубину вкуса.

Сухое красное «МЕРНУАР. Мерло» в бокале вино демонстрирует благородные оттенки от красно-рубинового до тёмно-гранатового. В аромате раскрываются ноты спелой вишни и тёмных ягод, дополненные лёгкими древесными нюансами. Вкус полный, бархатистый и гармоничный, с мягкими танинами и продолжительным фруктовым послевкусием. Вино прекрасно сочетается с блюдами из говядины и птицы, пастой с мясными соусами, запечёнными овощами и выдержанными сырами. Рекомендуемая температура подачи – 16–18 °C.

## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО  
ПОТРЕБИТЕЛЯ  
PORTRAIT OF POTENTIAL  
CONSUMER

Мужчины и женщины возраста 25+, уровень дохода средний и выше. Интересуются винами, разбираются и совершенствуют свои знания, экспериментируют и расширяют кругозор. Ведут активный образ жизни, любят путешествовать.

МОТИВЫ ДЛЯ  
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ  
MOTIVES FOR PURCHASE

Гастрономическое сопровождение обеда или ужина

ПОВОДЫ ДЛЯ  
ПОТРЕБЛЕНИЯ  
REASONS FOR  
CONSUMPTION

Встреча друзей, пикник, романтическое свидание, вечеринка. Вино «на каждый день с оттенком праздника».

ЦЕНОВОЕ  
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ  
PRICE POSITIONING

low premium

# Мерну́ар

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «МЕРНУАР. Мерло»

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

|                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА<br>AREA OF ORIGIN                   | Россия, Краснодарский край, Темрюкский район<br>Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| СОРТ<br>VARIETAL                                       | Мерло                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| СПОСОБ ПОСАДКИ<br>METHOD OF PLANTATION                 | Механизированный                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ<br>METHOD OF GROWING                | Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки формовка АЗОС                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| СПОСОБ УБОРКИ<br>METHOD FOR HARVESTING                 | Механизированный и ручной                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| ПЕРИОД СБОРА<br>HARVEST PERIOD                         | Октябрь                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| УРОЖАЙНОСТЬ<br>YIELD OF GRAPES                         | 107,79 ц/га                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ<br>AVERAGE AGE OF VINS             | 15 лет                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ<br>ФЕРМЕНТАЦИИ<br>PRIMARY FERMENTATION | Сбор винограда осуществляется на сахарах от 24 г/100 см <sup>3</sup> . Переработка проводится по «красному способу». После дробления винограда полученную мезгу сульфитируют до 50 (свободная) и оправляют на брожение на чистых культурах дрожжей, в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 23-25 градусов. Плавающую «шапку» мезги в емкостях систематически орошают, перекачивая нижний слой сусла на поверхность «шапки» для лучшей экстракции красящих веществ из кожицы винограда. После брожения производится отделение бродящего сусла от мезги, мезгу прессуют. После спиртового брожения проводят внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ, в части объема ЯМБ проводят в контакте с альтернативным дубом. После окончания ЯМБ, проводят открытую переливку с сульфитацией диоксида серы из расчета 25-30 мг/дм <sup>3</sup> . Объем, в котором ЯМБ проходило в контакте с альтернативным дубом, после его завершения, выдерживают в нержавеющей емкостях в контакте с альтернативным дубовым продуктом с применением микрооксидации, не менее 4 месяцев, при температуре 16-18 °С. Прекращение процесса микрооксидации и выдержки происходит по заключению дегустаций. Производственный ассамбляж в соответствии с наименованием осуществляется на основании утвержденного дегустационной комиссией пробного ассамбляжа. |
| ВЫДЕРЖКА<br>FINING                                     | Выдержка в нержавеющей емкостях в контакте с альтернативным дубом с применением процесса микрооксидации не менее 4 месяцев при температуре 16-18 градусов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |



## АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

|                                     |                  |
|-------------------------------------|------------------|
| СПИРТ<br>ALCOHOL                    | 12,0-14,0 % об.  |
| СОДЕРЖАНИЕ САХАРА<br>RESIDUAL SUGAR | не более 4,0 г/л |
| КИСЛОТНОСТЬ<br>TOTAL ACIDITY        | 5-7 г/л          |

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| КАЛОРИЙНОСТЬ<br>CALORICITY | 82,4 ккал |
|----------------------------|-----------|

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

|                                           |                                                                              |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| ЦВЕТ<br>COLOUR                            | От красно-рубинового до темно-гранатового                                    |
| АРОМАТ<br>BOUQUET                         | Соответствующий сорту, оттенки вишни в сочетании с легкими древесными нотами |
| ВКУС<br>TASTE                             | Чистый, полный, свежий, гармоничный, соответствующий сорту                   |
| ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ<br>SERVING TEMPERATURE | 16-18 °С                                                                     |

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

www.kuban-vino.ru

Доступный объем / Available volume:  
0,75 L / 1,564 kg

Размер бутылки / Bottle size:  
ø 8,6 cm / h 30,6 cm

Вложение в гофроящик /  
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /  
Barcode on unit of production:  
4680644523613

Штрих код на групповую упаковку /  
Barcode for group packaging:  
14680644523610

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне  
(евро) / Number of packages on  
a pallet (Euro): 80

Количество упаковок в слое /  
Number of packages in the layer: 20