

# ВЫСОКИЙ БЕРЕГ



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань»  
сухое красное «ВЫСОКИЙ БЕРЕГ. КАБЕРНЕ СОВИНЬОН»  
Russian wine with protected geographical indication "Kuban" red dry  
"VISOKIY BEREG. CABERNET SAUVIGNON"

## 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 «изящную 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 сорта винограда Каберне Совиньон, возраст лоз которого 23 года. Уникальный терруар анапского виноградника и кратковременный контакт с дубом придают вину насыщенность и структуру. Гармоничное и сложное вино с большим потенциалом, благодаря высокому содержанию танинов. Цвет вина благородный от темно-красного с рубиновым оттенком до рубинового с гранатовым оттенком. В аромате черные фрукты, тона паслена и черной смородины, легкие табачные ноты и древесные оттенки. Вкус полный, терпкий, с тонкими древесными нотами и хорошей структурой танинов. «Высокий берег. Каберне Совиньон» станет идеальной парой для мясных блюд, картофеля, фаршированного овечьей брынзой и запеченного в грибном соусе, а также пасты с ветчиной и острым сыром. Перед употреблением рекомендуем охладить вино до 12-14°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 made from the Cabernet-Sauvignon grape variety, age of vines is 23 years. The unique terroir of the Anapa vineyard and a brief contact with the oak give the wine a richness and texture. It is harmonious and complex wine with great potential, due to the high content of tannins. The color of the wine is noble from dark red with a ruby tinge to ruby with a pomegranate tinge.

In the aroma are black fruits, black currant, light tobacco notes and woody hues. The taste is full, tart, with fine wood notes and a good structure of tannins. "Visokiy Bereg. Cabernet-Sauvignon" will be an ideal pair for meat dishes, potatoes stuffed with sheep's cheese and baked in mushroom sauce, as well as pasta with ham and spicy cheese. Recommended serving temperature is 12-14°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. КАБЕРНЕ СОВИНЬОН»

Russian wine with protected geographical indication "Kuban" red dry

"VISOKIY BEREG. CABERNET SAUVIGNON"

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район
AREA OF ORIGIN	Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОПТ	Каберне Совиньон
VARIETAL	Cabernet Sauvignon
СПОСОБ ПОСАДКИ	Ручной
METHOD OF PLANTATION	Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ	Без укрытия. В виде высокотамбовых кордонов
METHOD OF GROWING	
СПОСОБ УБОРКИ	Ручной
METHOD FOR HARVESTING	Manual
ПЕРИОД СБОРА	Конец сентября - начало октября
HARVEST PERIOD	End of September, beginning of October
УРОЖАЙНОСТЬ	75-85 ц/га
YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	75-85 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ	23 года
AVARAGE AGE OF VINS	23 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Брожение на мезге винограда в винификаторах Ганимед. Проведение яблочно-молочного брожения в контакте с дубом после окончания спиртового брожения.
PRIMARY FERMENTATION	
ВЫДЕРЖКА	Кратковременная выдержка в дубовой бочке
AGING	Short-term aging in an oak barrel

## АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ	13-15 % об.
ALCOHOL	13-15 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА	менее 7 г/дм3
RESIDUAL SUGAR	less than 7 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ	5-7 г/дм3
TOTAL ACIDITY	5-7 g/dm3
КАЛORИЙНОСТЬ	89,2 ккал
CALORICITY	89,2 kcal

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ	От темно-красного с рубиновым оттенком до рубинового с гранатовым оттенком
COLOUR	From dark red with a ruby tint to ruby with a pomegranate tinge
АРОМАТ	Черные фрукты, тона паслена и черной смородины, легкие табачные ноты, древесные оттенки
BOUQUET	Black fruits, black currant, light tobacco notes, wood shades
ВКУС	Полный, мягкий, терпковатый, с тонкими нотами дерева
TASTE	Full, soft, tart, with fine notes of wood
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ	12-14°C
SERVING TEMPERATURE	12-14°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](http://www.kuban-vino.ru) [vysokiyberegwine.ru](http://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:  
4607062863831

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14607062863838

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

18