



# АНГЕЛЫ И ДЕМОНЫ

## «АНГЕЛЫ И ДЕМОНЫ. КАБЕРНЕ»

Вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное  
“ANGELS AND DEMONS. CABERNET”  
Wine with protected geographic indication “Kuban. Taman peninsula’ red dry

### ОПИСАНИЕ ВИНА/WINE DESCRIPTION:

Название серии символично, оно подчеркивает и отражает суть идеи – показать два разных характера одного сорта винограда. Для изготовления винной пары «Ангелы и Демоны» использован сорт Каберне Совиньон с возрастом лоз 21 год, из которого изготовлены всем привычное красное сухое и редкое белое сухое.

Производство тихого белого вина из красного винограда - уникальный опыт и для «Кубань-Вино», и для российского виноделия в целом. Сам подход, основой которого является контроль времени контакта сока с виноградной кожицей, достаточно популярен среди виноделов, но мало кто в мире производит именно белые вина, обычно применяя эту технологию в производстве розовых вин.

Само же вино, несомненно, привлечет внимание тех, кто любит экспериментировать, пробовать и удивляться новому.

Красное вино «Ангелы и Демоны. Каберне» сделано по классической технологии производства красных вин, в ходе которой проводится брожение в контакте с кожицей винограда. В результате получается насыщенное вино с рубиновыми оттенками в цвете, с гармоничным, соответствующим сорту ароматом, в котором тона чернослива сочетаются с легкими нотами табака и дуба, а вкус следует за ароматом и во множестве его повторяет. Красное вино «Ангелы и Демоны» хорошо проявит себя в тандеме с блюдами из дичи, сырами всех сортов, пловом, пиццей, лазаньей.

The name of the series is symbolic. It emphasizes and reflects the essence of the idea - to show two different characters of one grape variety. Cabernet Sauvignon with vines age 19 years old is used for the production of both wines in the series - white and red.

The production of still white wine from red grapes is a unique experience for "Kuban-Vino" and for Russian winemaking in general. The approach based on controlling the time of contact of the juice with grape skins is quite popular among winemakers but few in the world produce white wines, usually applying this technology in the production of rose wines.

Red wine "Angels and Demons. Cabernet" is made according to the classical technology of red wine production, during which fermentation is carried out in contact with the grape skin. The result is a rich wine with ruby hues in color, with a harmonious flavor in which the tones of prunes combine with light notes of tobacco and oak and the taste follows the flavor and repeats it. Red wine "Angels and Demons" will best show itself in tandem with dishes from fowl, cheeses of all sorts, pilaf, pizza, lasagne.

### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

|  |  |
|--|--|
| ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/<br>PORTRAIT OF<br>POTENTIAL CONSUMER | Мужчины и женщины 25-40 лет, новаторы, имеющие средний достаток / Men and women 25-40 years old, innovators with medium income |
| МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/<br>MOTIVES FOR PURCHASE             | Попробовать что-то новое, интересное, удивить друзей / Try something new, interesting, surprise friends                        |
| ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/<br>REASONS FOR CONSUMPTION                 | Встречи с друзьями, семейный ужин / Friends meeting, family dinner   |
| ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/<br>PRICE POSITIONING                     | Российское вино класса "low-premium" / Russian wines of "low-premium" class  |

# АНГЕЛЫ И ДЕМОНЫ

Вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «АНГЕЛЫ И ДЕМОНЫ. КАБЕРНЕ»  
Wine with protected geographic indication "Kuban. Taman peninsula" red dry "ANGELS AND DEMONS. CABERNET"

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

|  |   |
|--|---|
| МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА<br>AREA OF ORIGIN                   | Россия, Краснодарский край, Темрюкский район<br>Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia                   |
| СОРТ<br>VARIETAL                                       | Каберне Совиньон<br>Cabernet Sauvignon  |
| СПОСОБ ПОСАДКИ<br>METHOD OF PLANTATION                 | Ручной<br>Manual  |
| СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ<br>METHOD OF GROWING                | Лоза сформирована в виде высокоштамбовых кордонов<br>The vine is formed in the form of high-pitched cordons |
| СПОСОБ УБОРКИ<br>METHOD FOR HARVESTING                 | Ручной<br>Manual  |
| ПЕРИОД СБОРА<br>HARVEST PERIOD                         | Конец сентября - начало октября<br>In late September - early October  |
| УРОЖАЙНОСТЬ<br>YIELD IN KG OF GRAPES<br>PER HA.        | 85-95 ц/га<br>85-95 c/ha  |
| СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ<br>AVERAGE AGE OF VINS             | 21 год<br>21 years  |
| МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ<br>ФЕРМЕНТАЦИИ<br>PRIMARY FERMENTATION | После окончания спиртового брожения проведение ямб, часть объема в контакте с дубом                         |

|                   |                          |
|-------------------|--------------------------|
| ВЫДЕРЖКА<br>AGING | без выдержки<br>No aging |
|-------------------|--------------------------|

## АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| СПИРТ<br>ALCOHOL                    | 12,0-13,0 % об.<br>12,0-13,0 % Vol.       |
| СОДЕРЖАНИЕ САХАРА<br>RESIDUAL SUGAR | не более 4 г/дм3<br>not more than 4 g/dm3 |
| КИСЛОТНОСТЬ<br>TOTAL ACIDITY        | 5-7 г/дм3<br>5-7 g/dm3                    |
| КАЛОРИЙНОСТЬ<br>CALORICITY          | 76,8 ккал<br>76,8 kcal                    |

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

|   |  |
|---|--|
| ЦВЕТ<br>COLOUR                            | От темно-красного с рубиновым оттенком до темно-рубинового с гранатовым оттенком<br>From deep red with a ruby tint to dark ruby with garnet shade                                      |
| АРОМАТ<br>BOUQUET                         | Преобладание тонов чернослива и паслена в сочетании с легкими нотами табака и дуба<br>Predominance of prun tones and nightshade in the combination with light notes of tobacco and oak |
| ВКУС<br>TASTE                             | Чистый, полный, свежий, гармоничный, соответствующий сорту<br>Clean, full, fresh, harmonious, appropriate to variety   |
| ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ<br>SERVING TEMPERATURE | 12-14 °C<br>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



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

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

Вложение в гофроящик/ Embedding  
in a corrugated box:  
6

Штрих код на единицу продукции/  
Barcode on unit of production:  
4607062865163

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14607062865160

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