

# ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань» выдержанное экстра брют розовое «Высокий берег. Графит»

## 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. «Высокий Берег. Графит», созданная дарить истинное наслаждение, представлена тремя выдержанными видами игристых: экстра брют белое, экстра брют розовое и брют белое. Для изготовления применяется оригинальная технология брожения в бутылке с использованием капсулированных дрожжей и выдержкой не менее 6 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 экстра брют розовое «Высокий Берег. Графит» изготовлено из трёх сортов винограда: Мюллер Тургау, Пино Белый и Саперави, выращенных на собственных виноградниках винодельни в окрестностях Анапы. Цвет в бокале бледно-розовый нежно-жемчужных оттенков. Изысканный, развитый букет привлекает яркими нотами крыжовника на фоне белых фруктов, а свежий, минерально-фруктовый, долгоиграющий вкус дарит ощущение настоящего торжества. Выдержанное экстра 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 6-8 °С.



## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ:

### ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ

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

### МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ

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

### ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ

Семейный или деловой ужин, фуршет/банкет, свидание, прием гостей/поход в гости

### ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

Premium

# ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань»  
выдержанное экстра брют розовое «Высокий берег. Графит»

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район
СОРТ	Мюллер Тургау, Пино Белый, Саперави
СПОСОБ ПОСАДКИ	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, оцинкованная с пятью ярусами проволоки
СПОСОБ УБОРКИ	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА	Октябрь
УРОЖАЙНОСТЬ	Мюллер Тургау - 136,6 ц/га, Пино Белый - 123,85 ц/га, Саперави - 124,91 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ	Мюллер Тургау - 3 года, Пино Белый - 15 лет, Саперави - 4-5 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Сбор винограда осуществляется на сахарах 17-19%, 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 °С. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Бутылки с тиражной смесью укладываются в горизонтальном положении в штабеля для вторичного брожения в помещениях с постоянной температурой 12-14 °С. Продолжительность брожения составляет 30-40 суток. В конце процесса остаточное содержание сахара не должно превышать 6 г/дм <sup>3</sup>
ВЫДЕРЖКА	По окончании вторичного брожения проводится послетиражная выдержка не менее 9 месяцев. Температурные условия 12-14°С



## АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

СПИРТ	10,0-12,0 % об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА	Менее 6,0 г/л
КИСЛОТНОСТЬ	5-8 г/л
КАЛОРИЙНОСТЬ	72,3 ккал

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ЦВЕТ	Бледно-розовый
АРОМАТ	Ягодные оттенки на фоне цветочных и минеральных нот
ВКУС	Свежий, развитый, минерально-фруктовый, долгий
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ	6-8 °С

Доступный объем:  
0,75 L / 1,64 kg; 1,5 L / 2,863 kg

Размер бутылки:  
ø 9,8 см / h 30,3 см - бутылка 0,75 л;  
ø 11,7 см / h 35,9 см - бутылка 1,5 л

Вложение в гофроящик:  
6 - бутылка 0,75 л; 4 - бутылка 1,5 л

Штрих код на единицу продукции:  
4630037258387 - бутылка 0,75 л;  
4630037258400 - бутылка 1,5 л

Штрих код на групповую упаковку:  
14630037258384 - бутылка 0,75 л;  
14630037258407 - бутылка 1,5 л

Код АП: 441

Количество упаковок на поддоне (евро):  
44 - бутылка 0,75 л; 45 - бутылка 1,5 л

Количество упаковок в слое:  
11 - бутылка 0,75 л; 15 - бутылка 1,5 л

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

vysokiyberewine.ru