

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань» сухое красное «Высокий берег Ресто. Сира»
Russian wine with protected geographical indication «Kuban»
dry red «Vysokiy Bereg Resto. Syrah»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия вин Resto от бренда «Высокий Берег» выпущена специально для сегмента HoReCa. Само название говорит за себя, ведь в переводе resto означает «отдых» или «ресторан». Вина линейки легко вписываются в любое гастрономическое сопровождение, представляя собой белый, розовый или красный стиль на выбор, подчёркивая вкус блюда и создавая атмосферу гедонизма. Стабильное качество, стильная концепция и гармоничные вкусы задают тон вечеру: будь то оживленный ресторан, уютное кафе или лаунж на открытой террасе.

Виноград сорта Сира Таманская, выращенный на плодородных землях Кубани, собирают при достижении им сахаристости не менее 21 г/100 см³. После дробления и гребнеотделения мезга бродит в винификаторах при 23–25 °С с регулярным орошением «шапки» для экстракции красящих веществ. По завершении спиртового брожения проводится яблочно-молочное брожение в контакте с альтернативным дубом. Выдержка в стали в контакте с альтернативным дубовым продуктом с применением микрооксидации, не менее 4 месяцев, с последующим холодным розливом.

Российское вино с ЗГУ «Кубань» сухое красное «Высокий берег Ресто. Сира» обладает насыщенным рубиновым цветом с гранатовым оттенком. Аромат сложный и глубокий, с терпкими нотами специй, табака и черного перца на фоне тонких древесных оттенков. Вкус полнотельный, бархатистый, с гармоничной терпкостью и длительным послевкусием. Подается при температуре 16–18 °С. Идеально сочетается с блюдами из красного мяса, дичи, выдержанными сырами и ароматными мясными закусками.

The Resto wine series from the Vysokiy Bereg brand was released specifically for the HoReCa segment. The wines of the line easily fit into any gastronomic accompaniment, representing a white, pink or red style to choose from, emphasizing the taste of dishes and creating an atmosphere of hedonism. Stable quality, a stylish concept and harmonious tastes set the tone for the evening: be it a lively restaurant, a cozy cafe or a lounge on an open terrace.

Syrah Tamanskaya grapes grown on the fertile lands of Kuban are harvested when they reach a sugar content of at least 21 g/100 cm³. After crushing and de-stemming, the pulp ferments in vinifiers at 23–25 °C with regular irrigation of the “cap” to extract coloring substances. Upon completion of alcoholic fermentation, malolactic fermentation is carried out in contact with alternative oak. Aging in steel in contact with an alternative oak product using microoxidation for at least 4 months, followed by cold bottling.

Russian wine with PGI “Kuban” dry red “Vysokiy Bereg Resto. Syrah” has a rich ruby color with a garnet hue. The aroma is complex and deep, with tart notes of spices, tobacco and black pepper against a background of subtle woody shades. The taste is full-bodied, velvety, with harmonious astringency and a long aftertaste. Served at a temperature of 16–18 °C. Ideally combined with red meat dishes, game, aged cheeses and aromatic meat snacks.

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, часто посещают кафе, рестораны

Men and women aged 25+, income level average and above. Interested in wines, understand and improve their knowledge, experiment and expand their horizons. Lead an active lifestyle, love to travel, often visit cafes, restaurants

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Гастрономическое сопровождение обеда или ужина

Gastronomic accompaniment to lunch or dinner

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR
CONSUMPTION

Встреча с друзьями, посещение кафе или ресторана

Meeting with friends, visiting a cafe or restaurant

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

Low premium

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань» сухое красное
«Высокий берег Ресто. Сира»
Russian wine with protected geographical indication «Kuban» dry red «Vysokiy Bereg
Resto. Syrah»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Сира Таманская Sira Tamanskaya
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизованный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки с вертикальным формированием прироста
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизованный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	125,52 ц/га 125,52 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	3 года 3 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	<p>Сбор винограда осуществляю при содержании сахара не менее 21,0 г/100см³. Полученную мезгу, после дробления и гребнеотделения, направляют в винификаторы на брожение. Брожение на мезге в винификаторах Эврика, при температуре 23-25 °С. Плавающую «шапку» мезги в емкостях систематически орошают, перекачивая нижний слой сусла на поверхность «шапки» для лучшей экстракции красящих веществ из кожицы винограда. По окончании спиртового брожения, проводят яблочно-молочное брожение в контакте с альтернативным дубом. Дальнейшая выдержка в стали с применением альтернативного дуба и микроокисидации не менее 4 месяцев. Розлив производится холодным способом.</p> <p>The grapes harvested when the sugar content is at least 21.0 g/100 cm³. The resulting pulp, after crushing and de-stemming, is sent to vinificators for fermentation. Fermentation on the pulp is carried out in Eureka vinificators at a temperature of 23-25 °C. The floating «cap» of the pulp in the tanks is systematically irrigated, pumping the lower layers of the must to the surface of the «cap» for better extraction of coloring substances from the grape skin. At the end of alcoholic fermentation, malolactic fermentation is carried out in contact with alternative oak. Further aging in steel using alternative oak and microoxidation for at least 4 months. Bottling is done cold.</p>



ВЫДЕРЖКА FINING	<p>Выдержка в нержавеющей емкостях в контакте с альтернативным дубовым продуктом с применением микроокисидации, не менее 4 месяцев при температуре 16-18 °С</p> <p>Aging in stainless steel tanks in contact with an alternative oak product using micro-oxidation for at least 4 months at a temperature of 16-18 °C</p>
--------------------	---

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,5-13,5% об. 11,5-13,5% vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	Не более 4,0 г/л Not more than 4,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-7,0 г/л 5,0-7,0 g/l

КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	79,6 ккал 79,6 kcal
----------------------------	------------------------

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От рубинового до темно-рубинового с гранатовым оттенком From ruby to dark ruby with garnet hues
АРОМАТ BOUQUET	Сложный, терпкий с нотами специй и табака на фоне древесных нот Complex, tart with notes of spice and tobacco against a background of woody notes
ВКУС TASTE	Полный, терпкий, бархатистый Full, tart, velvety
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ 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

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:
4630037259742

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037259749

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