



КУБАНЬ-ВИНО

осн. 1956 год



«АМУР» Вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное
“AMUR” Wine with protected geographical indication “Kuban. Taman Peninsula” red dry

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Таманский полуостров, благодаря своим климатическим условиям, благоприятствует развитию самых разных сортов винограда из различных регионов мира. В серии вин из гибридных и автохтонных сортов винодельня «Кубань-Вино» предлагает своим потребителям вина из малоизвестных для широкой публики сортов винограда, которые идеальны для выращивания на таманских терруарах и будут интересны любителям новых вкусов и стилей.

Вино изготовлено из винограда сорта Амур (возраст лоз 18 лет), собранного на собственных виноградниках агрофирмы «Южная», расположенных на Таманском полуострове Краснодарского края. Сорт винограда Амур был выведен селекционерами Молдавии для винодельческих районов с прохладным климатом, вина из этого винограда имеют глубокую окраску и насыщенный, полный вкус.

Темно-красный цвет в сочетании с ярким, цветочно-фруктовым ароматом и сочным, свежим, легким вкусом сделают вино приятным гастрономическим спутником для многих блюд.

Рекомендуем употреблять красное сухое «Амур» с блюдами из белого мяса, овощами на гриле, молодыми сырами, предварительно охладив до 12-14°C.

The Taman peninsula, thanks to its climatic conditions, fosters the development of a wide number of grape varieties from various regions of the world. In a series of wines from hybrid and autochthonous varieties "Kuban-Vino" winery offers its customers wines from grapes that are not widely known to the public, which are ideal for growing on Taman terroirs and will be interesting to fans of new tastes and styles.

The wine is made from grape variety Amur (age of vines 18 years), collected on own vineyards of the agro firm "Yuzhnaya" located on the Taman peninsula of the Krasnodar Region. Breeders from Moldova selected Amur variety for wine-growing regions with a cool climate; the wines from this variety have a deep color and rich, full flavor. Dark red color combined with a bright, floral-fruity aroma and juicy, fresh, light taste will make wine a pleasant gastronomic companion for many dishes.

We recommend to pair red dry "Amur" with dishes from white meat, vegetables on a grill, young cheeses, cooled up to 12-14°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 25-50 лет, со средним достатком, интересующиеся вином и новинками / Men and women 25-50 years old, with an average income, interested in wine and novelties
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Попробовать что-то новое, интересное, удивить друзей и близких / Try something new, interesting, surprise friends and family
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	В компании друзей, на семейном ужине / In the company of friends, at a family dinner
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Вина доступного ценового сегмента «медиум» / Wines of the affordable price segment "medium"



КУБАНЬ-ВИНО

осн. 1956 год

«АМУР» Вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное
“AMUR” Wine with protected geographical indication “Kuban. Taman Peninsula” red dry

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ	Амур
VARIETAL	Amur
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной культуре. Формировка кустов кордонная
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	90-100 ц/га 90-100 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	18 лет 18 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Брожение на мезге винограда Амур в винофидаторах Эврика. Проведение яблочно-молочного брожения после окончания спиртового брожения.
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,5 % об. 11,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм ³ not more than 4 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм ³ 5-7 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	71,2 ккал 71,2 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От красного до темно-красного From red to dark red
АРОМАТ BOUQUET	Яркий, цветочно-фруктовый с ягодными оттенками и кремовыми нотами Bright, floral-fruity with berry shades and cream notes
ВКУС TASTE	Сочный, свежий, мягкий, легкий Juicy, fresh, soft, light
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14 °C 12-14 °C

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская д. 2. Тел.: +7(86148)91-666, 91-512, 90-706, e-mail: office@kuban-vino.ru
2 Zavodskaya street, Starotitrovskaya, Temryuk district, Krasnodar region, Russia, 353531. Tel.: +7(86148)91-666, 91-512, 90-706, e-mail: office@kuban-vino.ru

www.kuban-vino.ru  /kubanvino1956  /chateautamagnerussie



Доступный объем/Available volume:
0,75 L / 1,249 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,1 см / h 29,6 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4607062864227

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062864224

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