

# РЕСТО

ключевой акцент  
вашей винной карты

ВЫСОКИЙ  
БЕРЕГ

Созданная специально для сегмента HoReCa, серия «Ресто» от бренда «Высокий Берег» отвечает ключевым требованиям ресторанного формата:

ВЫСОКИЙ  
БЕРЕГ

это гармоничный тандем уникального природного мира, отборных сортов винограда, произрастающих в окрестностях Анапы, инновационных технологий производства и потенциала виноделов



**Стабильное  
качество**

Здесь нет места случайным решениям — каждый элемент продуман до мелочей, чтобы «Ресто» стало той самой частью винной карты, к которой гости возвращаются снова и снова. Белое, розовое или красное задают определенный тон моменту — будь то утренний бранч, деловой обед или романтический ужин



**Стильная  
подача**



**Гастрономическая  
универсальность**

Само название говорит за себя, ведь в переводе resto означает «отдых» или «ресторан». «Ресто» — ключевой акцент атмосферы заведения, благодаря которому раскрывается его концепция, выверенное сочетание гастрономии и энергетика настроения.

# МЕТОДЫ ПРОИЗВОДСТВА

ВЫСОКИЙ  
БЕРЕГ

## РЕСТО

грюнер  
сухое белое

Виноград сорта Грюнер Таманский собирают при сахаристости 19–21% и перерабатывают в редуکتивном режиме. После мягкого прессования до 0,8 бар используется только сусло самотёк и сусло первого давления. Осветление проходит методом флотации, ферментация – в нержавеющей ёмкостях при 16–18°C с чистой культурой дрожжей, частично в контакте с дубом. После брожения виноматериал выдерживают не менее 4 месяцев на тонком дрожжевом осадке с регулярным батонажем. Розлив осуществляется холодным способом.

## РЕСТО

сира  
сухое розовое

Виноград собирают при сахаристости 18–20 г/100 см<sup>3</sup> и перерабатывают в редуکتивном режиме. После мягкого дробления и гребнеотделения мезгу охлаждают до 15–16 °С и проводят мацерацию в течение 4–6 часов. Прессование до 0,6 бар в мягком режиме для минимальной экстракции красящих веществ, контролируя окраску сусла. Осветление проходит на флотаторах в редуکتивных условиях. Ферментация с чистыми культурами дрожжей проводится при 13–15 °С. Выдержка на тонком осадке с батонажем защищает вино от окисления.

## РЕСТО

сира  
сухое красное

Виноград сорта Сира Таманская, выращенный на плодородных землях Кубани, собирают при достижении им сахаристости не менее 21 г/100 см<sup>3</sup>. 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.

# ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

ВЫСОКИЙ  
БЕРЕГ



Ценовое позиционирование:  
low-premium



Конкурентное окружение



Мотивы покупки:

Гастрономическое сопровождение обеда или ужина, желание попробовать новинку; подбор альтернативы импортному вину, исходя из доверия отечественному бренду и для расширения энокругозора.



Поводы для потребления:

Встреча с друзьями, посещение кафе или ресторана



Каналы продаж

Специализированный ритейл: алкомаркеты  
On-trade / HoReCa: сезонный продукт,  
коктейльная карта



Kafer Gruner Veltliner



Zantho, Gruner Veltliner



Chateau de Talu Clairet



LivAzur Mediterranee



Esse Syrah



Porcupine Ridge Syrah

# КТО ВЫБИРАЕТ «РЕСТО»?

ВЫСОКИЙ  
БЕРЕГ

- Возраст: 25+
- Доход: Средний и выше
- Интересы: Вино, гастрономия, путешествия, культура, новые впечатления
- Стиль жизни: Активный, социальный, склонный к экспериментам

## Они ценят вино как часть впечатлений

Потребители серии «Ресто» — люди, для которых вино не просто напиток, а элемент стиля жизни. Они интересуются винной культурой, изучают регионы и сорта, пробуют новые сочетания и всегда в поиске новых вкусовых открытий. Это возможность насладиться моментом, будь то ужин в уютном ресторане, шумная встреча с друзьями или неспешный вечер на террасе.

## Их пространство — кафе, рестораны, бары

Эти люди часто выбирают городской образ жизни: они любят открывать новые места, наслаждаться авторской кухней и экспериментировать с гастрономическими парами. Они знают толк в качестве и не любят компромиссов — вино должно соответствовать уровню заведения и подчеркивать атмосферу.

## Они ищут баланс между классикой и трендами

Хотя они разбираются в винах, они не привязаны к классическим стереотипам и готовы пробовать современные интерпретации традиционных стилей. Они уважают винодельческие традиции, но ценят свежий взгляд на подачу и концепцию. Серия «Ресто» именно для них: универсальные, стильные и сбалансированные вина, которые идеально вписываются в современный ритм городской гастрономии.



# РОССИЙСКОЕ ВИНО С ЗГУ «КУБАНЬ» СУХОЕ БЕЛОЕ «ВЫСОКИЙ БЕРЕГ РЕСТО. ГРЮНЕР»

ВЫСОКИЙ  
БЕРЕГ



**Сорт винограда:** Грюнер Таманский

Содержание алкоголя: 11-13 %

Содержание сахара: не более 6 г/л

Энергетическая ценность: 77,9 ккал



**Цвет:**

светло-соломенный  
с зеленоватым оттенком



**Аромат:**

баланс растительно-минеральных нот  
с лёгкими характерными оттенками  
белого перца



**Вкус:**

свежий, гармоничный,  
с умеренной экстрактивностью



**Гастрономические сочетания:**

раскрывается в сочетании  
с морепродуктами, рыбой  
на гриле, свежими салатами  
и блюдами азиатской кухни



**Температура подачи:**

6-8 °C



# РОССИЙСКОЕ ВИНО С ЗГУ «КУБАНЬ» СУХОЕ РОЗОВОЕ «ВЫСОКИЙ БЕРЕГ РЕСТО. СИРА»

ВЫСОКИЙ  
БЕРЕГ



**Сорт винограда:** Сира Таманская  
Содержание алкоголя: 9,5-11,5 %  
Содержание сахара: не более 4 г/л  
Энергетическая ценность: 68,7 ккал



**Цвет:**  
глубокий коралловый  
разной интенсивности



**Аромат:**  
тонкие ноты красных  
фруктов и ягод



**Вкус:**  
умеренно экстрактивный,  
свежий, с мягким фруктовым  
послевкусием



**Гастрономические сочетания:**  
прекрасно сочетается с рыбными  
блюдами, морепродуктами, салатами,  
легкими закусками и мягкими сырами



**Температура подачи:**  
8-10 °C



# РОССИЙСКОЕ ВИНО С ЗГУ «КУБАНЬ» СУХОЕ КРАСНОЕ «ВЫСОКИЙ БЕРЕГ РЕСТО. СИРА»

ВЫСОКИЙ  
БЕРЕГ



**Сорт винограда:** Сира Таманская  
Содержание алкоголя: 11,5-13,5 %  
Содержание сахара: не более 4 г/л  
Энергетическая ценность: 79,6 ккал



**Цвет:**  
насыщенный рубиновый цвет  
с гранатовым оттенком



**Аромат:**  
сложный и глубокий, с терпкими нотами  
специй, табака и черного перца на фоне  
тонких древесных оттенков



**Вкус:**  
полнотелый, бархатистый, с гармоничной терпкостью и длительным послевкусием



**Гастрономические сочетания:**  
сочетается с блюдами из красного мяса, дичи, выдержанными сырами и пряными мясными закускам



**Температура подачи:**  
16-18 °C



# ПРОДВИЖЕНИЕ

ВЫСОКИЙ  
БЕРЕГ

- Мотивационные программы на товаропродающие звенья.
- SMM-маркетинг, привлечение блогеров и лидеров мнений.
- SERM.
- Размещение имиджевых полос и статей в каталогах и журналах торговых сетей.
- Публикации в СМИ (глянцевые издания, интернет-издания).
- Использование брендированных POS-материалов.
- Event-маркетинг по России.
- Digital-продвижение.

