



КУБАНЬ-ВИНО

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое красное «Красный Бленд. Макитра Селекшн»

Russian wine with the protected appellation of origin «Southern Coast of Taman», aged dry red «Red Blend. Makitra Selection»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия «Макитра Селекшн» – вино-рассказ, вино-история. Оно переносит нас в те давние, загадочные времена, когда на горе Макитра, являющейся местом силы Тамани, собирались мифические существа, чтобы провести свой «симпозиум» – совместное винопитие, сопровождающееся философскими беседами. Каждая этикетка серии несёт в себе скрытый замысел, поэтому изображенные на них герои не случайны.

Российское вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» выдержанное сухое красное «Красный Бленд. Макитра Селекшн» представлено в купаже сортов Мерло, Каберне Совиньон, Саперави, Красностоп Анапский, собранных при достижении оптимальной спелости ягод. Каждый сорт винифицировался по отдельности по классической технологии для красных вин с контролем брожения и микрофлоры. После яблочно-молочного брожения вино выдерживается: часть – в емкостях, часть – в дубе, затем производится сбор купажа.

Выдержанное сухое красное «Красный Бленд. Макитра Селекшн» – это воплощение глубины, силы и внутренней собранности, свойственной мифическим героям горы Макитра. Купаж благородных сортов создаёт плотную, многослойную структуру, в которой каждый компонент обогащает характер вина. Цвет – насыщенно тёмно-красный с гранатовым оттенком и рубиновыми искрами. Аромат выразительный, с преобладанием красных и чёрных фруктов, благородных оттенков выдержанного дуба с тонкими сливочно-пряными нотами. Вкус полный, округлый, бархатистый, с мягкими зрелыми танинами и благородной терпкостью, переходящей в долгое, тёплое послевкусие. На этикетке изображён герой, символизирующий силу, страсть и стойкость – качества, присущие этому вину. «Красный Бленд. Макитра Селекшн» идеально сопровождает мясные блюда, выдержанные сыры и философские разговоры под звёздным небом.

The «Makitra Selection» series is a wine with a story to tell. It transfers us to those ancient, mysterious times when mythical beings gathered on Mount Makitra, the spiritual heart of Taman, to hold their «symposium» – a joint wine-drinking accompanied by philosophical conversations. Each label in the series carries a hidden meaning, so the characters depicted are there for a reason.

Russian wine with the protected appellation of origin «Southern Coast of Taman», aged dry red «Red Blend. Makitra Selection», is created from a blend of Merlot, Cabernet Sauvignon, Saperavi, and Krasnostop Anapsky harvested at optimal grape ripeness. Each variety was vinified separately using classic red winemaking techniques with controlled fermentation and microflora. After malolactic fermentation, the wine is aged – partly in tanks, partly in oak – before the final blend is assembled.

The aged dry red «Red Blend. Makitra Selection» embodies the depth, strength, and inner composure intrinsic to the mythical heroes of Mount Makitra. The blend of noble varieties creates a dense, multi-layered structure, in which each component enriches the wine's character. The colour is a deep dark red with a garnet hue and ruby highlights. The aroma is expressive, dominated by red and black fruits, with noble notes of aged oak and subtle creamy-spicy nuances. The taste is full, rounded, and velvety, with soft mature tannins and a refined tartness that leads into a long, warm finish. The label features a character symbolising strength, passion, and resilience – the qualities embodied by this wine. «Red Blend. Makitra Selection» is a perfect companion for meat dishes, aged cheeses, and philosophical conversations under starry sky.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL
CONSUMER

Мужчины и женщины, преимущественно от 30 лет, имеющие достаток средний и выше среднего, полиглоты, любят путешествовать, интересуются историей, вином и виноделием / Men and women, primarily aged 30 and above, with average to above-average income, polyglots who love to travel, and are interested in history, wine, and winemaking

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Попробовать новинку в оригинальном оформлении, в качестве презента / Try this new release in its original design as a gift

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR
CONSUMPTION

Встреча с друзьями, поход в гости, семейный ужин / Meeting with friends, visiting guests, family dinner

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

low premium

КУБАНЬ-ВИНО



Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,631 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 8,3 cm / h 30,7 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4680644522432

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14680644522439

Код АП: 4051

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 72

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 18

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое красное «Красный Бленд. Макитра Селекшн»
Russian wine with the protected appellation of origin «Southern Coast of Taman», aged dry red «Red Blend. Makitra Selection»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Мерло, Каберне Совиньон, Саперави, Красностоп Анапский Merlot, Cabernet Sauvignon, Saperavi, Krasnostop Anapsky
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanised
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки. Формировка АЗОС; металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки с вертикальным формированием прироста Stem unprotected, trellis system: metal with a single tier of wire. AZOS (Anapa Zonal Experimental Station of Viticulture and Winemaking) formation; galvanised metal with three tiers of wire for vertical shoot positioning
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный, ручной Mechanised, manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь, Октябрь September, October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Мерло - 170,78 ц/га, Каберне Совиньон - 116,31 ц/га, Саперави - 100,67 ц/га, Красностоп Анапский - 119,62 ц/га Merlot - 170.78 c/ha, Cabernet Sauvignon - 116.31 c/ha, Saperavi - 100.67 c/ha, Krasnostop Anapsky - 119.62 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Мерло - 5 лет, Каберне Совиньон - 10 лет, Саперави - 7 лет, Красностоп Анапский - 5 лет Merlot - 5 years, Cabernet Sauvignon - 10 years, Saperavi - 7 years, Krasnostop Anapsky - 5 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 21-23%. Переработка проводится по «красному способу», каждого сорта винограда по отдельности. После дробления винограда, полученную мезгу сульфитируют до 50 (свободная) и оправляют на брожение на чистых культурах дрожжей, в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 23-25°С, с регулярным орошением «шапки» мезги. В ходе брожения осуществляется систематический контроль за температурой и количеством сброженных сахаров, а также состоянием микрофлоры. После брожения производится сьем виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ. После окончания яблочно-молочного брожения проводят открытую переливку с сульфитацией и купажированием виноматериала. Выдержка в бочке части виноматериала составляющих купаж Grapes are harvested at 21-23% sugar content. Processing is carried out using the «red method», with each grape variety handled separately. After crushing grapes, the resulting must is sulphurised to 50 (free) and sent for fermentation on pure yeast cultures in stainless steel tanks at up to 23-25°C, with regular cap irrigation. During fermentation, temperature, sugar conversion, and microflora status are systematically monitored. After fermentation, the wine is racked off fine lees and inoculated with a pure bacterial culture for malolactic fermentation. Afterward, the wine undergoes open racking with sulphitation and blending. Part of the wine that makes up the blend is aged in barrels
ВЫДЕРЖКА FINING	Выдержка в технологической таре (емкостная), и частичная выдержка в дубе. После снятия с выдержки виноматериалов, осуществляют сбор производственного купажа Ageing in multi-use containers (tanks), with partial aging in oak. After aging, the production blend is assembled from the wine materials

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	12,0-14,0 % об. 12.0-14.0% vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л Max 4.0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-7,0 г/л 5.0-7.0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	82,4 ккал 82.4 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Темно-красный с гранатовым оттенком и рубиновыми искрами Dark red with a garnet hue and ruby highlights
АРОМАТ BOUQUET	Насыщен тонами красных и черных фруктов на фоне благородного зрелого дуба, с оттенком сливочного крема Rich in notes of red and black fruits against a backdrop of noble mature oak, with a hint of butter cream
ВКУС TASTE	Полный, бархатистый со сладкими гармоничными танинами, приятно терпкий и долгий Full-bodied and velvety with sweet harmonious tannins, pleasantly tart and long-lasting
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	16-18 °C 16-18 °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 www.chateautamagne.ru