



ARISTOV

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое розовое «Аристов. Каберне Совиньон»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Розовый фламинго не ждёт случая, он его создаёт. «Aristov. Каберне Совиньон» создано для тех, кто выбирает свободу и движение вперёд: спонтанные встречи, искренний смех и бокал вина в лучах закатного солнца. Смелее! Мир принадлежит тем, кто ищет свой личный «+VIBE».

Сухое розовое изготовлено из винограда сорта Каберне Совиньон (возраст лоз 6 лет). Свежий, легкий вкус, с мягкой кислотностью и минеральным послевкусием даёт ощущение вдохновляющего восторга. Оттенок в бокале напоминает закатно-малиновое небо летнего дня. Cabernet Rose идеально раскрывается в хорошей компании и под звучание любимого плейлиста, в качестве гастрономической пары выбирайте роллы, лёгкие брускетты и фруктовые десерты.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ	Мужчины и женщины 20+, достаток средний и выше среднего, современные и образованные, новаторы открытые к экспериментам, ярким эмоциям
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ	Нестандартный яркий дизайн; попробовать что-то новое
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	Встреча друзей, вечеринка, пикник
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING	Low-premium

ARISTOV

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое розовое «Аристов. Каберне Совиньон»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район
СОРТ	Каберне Совиньон
СПОСОБ ПОСАДКИ	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры – шпалера металлическая с одним ярусом проволоки формировка АЗОС
СПОСОБ УБОРКИ	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА	Август
УРОЖАЙНОСТЬ	89,52 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ	6 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Сбор винограда осуществляется на сахарах 19-21%. Прессование винограда проходит в мягком режиме (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда). Осветление сусла проводится с помощью технологического способа – флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка.
ВЫДЕРЖКА	Без выдержки

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

СПИРТ	11,0-13,0 % об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА	не более 4,0 г/л
КИСЛОТНОСТЬ	6,0-8,0 г/дм ³
КАЛОРИЙНОСТЬ	77,1 ккал

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ЦВЕТ	Различной интенсивности, с оттенками от бледно-розового до малинового
АРОМАТ	Развитый, гармоничный
ВКУС	Чистый, полный, свежий, гармоничный
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ	14-16 °C



Доступный объем/Available volume:
0,75L / 1,208 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 7,4 см/ h 31 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4630037253177

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037253174

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro):
80

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
20

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 aristovwine.ru