



ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

«ВЫСОКИЙ БЕРЕГ. МЕРЛО»

Вино географического наименования сухое красное

ОПИСАНИЕ ВИНА:

Серия «Высокий Берег» названа в честь известного места в городе Анапа, в окрестностях которого расположены виноградники нашего винного холдинга. Вина коллекции изготовлены из известных европейских сортов винограда, отличаются высокой гастрономичностью, чистыми ароматами и вкусами. Задачей было создать «изысканную классику», подчеркивающую гармоничное сочетание изысканных сортов винограда, винодельческих традиций и статуса компании. Использование уникальных технологий производства (ферментация в дубе белых вин, использование кратковременной выдержки в дубе красных вин и производство розового вина из красного сорта по оригинальной технологии) делает линейку «Высокий Берег» интересной для экспертов и потребителей. Игристые вина «Высокий Берег» произведены по технологии вторичного брожения в резервуаре с выдержкой на дрожжевом осадке не менее 6 месяцев после окончания брожения. Коллекция сертифицирована по критериям экологичности в ООО «Тест-С.-Петербург».

Вино изготовлено из сорта винограда Мерло, возраст лоз которого 14 лет. Ягода была собрана на собственных виноградниках агрофирмы «Южная», расположенных в окрестностях Анапы. Уникальный терруар анапского виноградника и непродолжительный контакт с дубом придает вину полноту и гармоничную структуру. Цвет вина насыщенный, от краснорубинового до темно-гранатового. В аромате ощущаются оттенки вишни, черешни в сочетании с легкими древесными нотами. Вкус полный, свежий гармоничный, соответствующий сорту. Рекомендуем сочетать вино «Высокий берег. Мерло» с блюдами из белого мяса, овощами на гриле и молодыми сырами. Подавать, предварительно охладив до 12-14°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ	Мужчины и женщины 30-50 лет, с достатком средним и выше, интересующиеся вином
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ	Приобрести качественные вина по достойной цене для гастрономического сопровождения
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	На семейном ужине, в компании друзей
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	Вина ценового сегмента «low-premium»



ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

«ВЫСОКИЙ БЕРЕГ. МЕРЛО» Вино географического наименования сухое красное

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ	Мерло
VARIETAL	
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной культуре на кордонных формировках
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Конец сентября - начало октября
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	75-85 ц/га 75-85 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	14 лет 14 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Брожение на мезге винограда в винификаторах Ганимед. Проведение яблочно-молочного брожения после окончания спиртового брожения
ВЫДЕРЖКА FINING	Кратковременная выдержка в дубовой бочке

ОБОЗНАЧЕНИЕ В ВИННОЙ КАРТЕ : «ВЫСОКИЙ БЕРЕГ. МЕРЛО»

Вино географического наименования сухое красное



Доступный объем/Available volume:
0,75 L / 1,346 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,1 см / h 29,9 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4607062863022

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062863029

Код АП: 403

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

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

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11-13 % об. 11-13 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм ³ not more 4 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм ³ 5-7 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	76,8 ккал 76,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От красно-рубинового до темно-гранатового
АРОМАТ BOUQUET	Оттенки вишни в сочетании с легкими древесными нотами
ВКУС TASTE	Чистый, полный, свежий, гармоничный, соответствующий сорту
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, 91-692, 90-135, e-mail: office@kuban-vino.ru
353531, Russia, Krasnodar region, Temruyk district, Starotitarovskaya, Zavodskaya 2.
Tel.: 8 (86148) 91-666, 91-692, 90-135, e-mail: office@kuban-vino.ru