



КУБАНЬ-ВИНО

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Междуморье. Каберне-Совиньон»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия «Междуморье» — это дань уникальному южному терруару, где солёный морской ветер встречает щедрое Таманское солнце, а виноград впитывает силу земли и свежесть побережья. Здесь, на границе между Чёрным и Азовским морями, рождается вино с характером — спокойное, глубокое, чувственное. Каждое — как момент, который хочется замедлить: вечер с близким человеком, разговор с самим собой, ощущение вкуса, наполненного смыслом.

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Междуморье. Каберне-Совиньон» создано для ценителей надёжного качества и современного стиля. Вино выдерживается в нержавеющей ёмкостях с использованием дуба и микрооксидации, что придаёт вкусу гармонию и округлость без древесного доминирования. В аромате выражены сортовые тона — чернослив, паслён и лёгкие табачные нюансы. Вкус чистый, свежий и полный, с характерным для Каберне Совиньона профилем. Цвет варьируется от красно-рубинового до тёмно-гранатового. Отличный выбор на каждый день — для семейного ужина, пикника или встречи с друзьями.



ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Женщины и мужчины 25+ лет, активные люди с достатком средним и выше
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE	Попробовать новинку, приобрести вино с хорошим сочетанием «цена-качество» проверенного бренда в удобном оформлении
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION	Идеальное вино на каждый день для семейного ужина, встречи с друзьями, пикника
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING	Медиум



КУБАНЬ-ВИНО

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Междуморье. Каберне-Совиньон»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОПТ VARIANTAL	Каберне Совиньон
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки формирования АЗОС; металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки формирования с вертикальным формированием прироста
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	109,84 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	12 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Собранный виноград доставляют на переработку. Разрыв по времени между сбором и переработкой винограда не должен превышать 4 часа. Переработку винограда — дробление и гребнеотделение осуществляют по специальной технологической схеме, которая состоит из двух этапов. Первый этап : Полученную мезгу сульфитируют диоксидом серы до 50 мг/дм³ и направляют в винификаторы для брожения. Брожение проводят на чистых культурах дрожжей, которые задают в количестве по рекомендации фирм производителей. Плавающую «шапку» мезги в емкостях систематически орошают, перекачивая нижний слой сусла на поверхность «шапки» для лучшей экстракции красящих веществ из кожицы винограда. Брожение проводят при температуре 23- 25°С. При получении необходимой окраски и достижения экстрактивности проводят отделение бродящего сусла от мезги. Второй этап: На второй день брожения в винификаторы вносят новую партию свежей мезги, таким образом получается одна плавающая «шапка» первого дня брожения и второго дня брожения. Эта технология (добле паста) используется для достижения наибольшей экстрактивности сусла и его органолептических свойств. По окончании спиртового брожения, проводят яблочно-молочное брожение, используя чистую культуру бактерий. После окончания яблочно-молочного брожения проводят открытую переливку с сульфитацией диоксидом серы из расчета 25-30 мг/дм³. С целью получения однородных партий по качеству и физико-химическим показателям проводят ассамбляж.
ВЫДЕРЖКА	Выдержка в нержавеющей емкости в контакте с альтернативным дубовым продуктом с применением микроокислации, от 2 до 4 месяцев, при температуре 16-18 °С. Без выдержки в дубе.

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	12,0-14,0 % об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-7,0 г/л
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	82,4 ккал

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От красно-рубинового до темно-гранатового
АРОМАТ BOUQUET	Соответствующий сорту: с преобладанием черносливых и пасленовых тонов, в сочетании с нотами табака
ВКУС TASTE	Чистый, полный, свежий, гармоничный, соответствующий сорту
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	16-18°С

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



Доступный объем / Available volume:
0,75 L; 1,257 kg
0,187 L; 0,358 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 8,0 см; h 30,0 см - бутылка 0,75 л
ø 5,1 см; h 18,5 см - бутылка 0,187 л

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box:
6 - бутылка 0,75 л
12 - бутылка 0,187 л

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4680644521572 - бутылка 0,75 л
4680644521596 - бутылка 0,187 л

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14680644521579 - бутылка 0,75 л
14680644521593 - бутылка 0,187 л

Код АП:
404 - бутылка 0,75 л
404 - бутылка 0,187 л

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro):
72 - бутылка 0,75 л
120 - бутылка 0,187 л

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
18 - бутылка 0,75 л
20 - бутылка 0,187 л