



## КУБАНЬ-ВИНО

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое красное «Междуморье. Крансностоп»

Russian wine with a protected appellation of origin "Southern Coast of Taman" aged dry red "Mezhdumorye. Krasnostop"

### ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия «Междуморье» — это история о земле между двух морей, о тихой силе южного солнца и вине, рожденном на границе стихий. Здесь, где виноград впитывает энергию побережья и насыщенность почв, рождаются вина с характером — зрелым, многогранным, честным. Для тех, кто ищет вкус с глубиной и смыслом.

Российское вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» выдержанное сухое красное «Междуморье. Крансностоп» — голос южной земли, глубокий и раскатистый, как тёплый ветер между двух морей. Его сердце — Крансностоп Анапский, автохтонный сорт с ярким, аутентичным темпераментом. Он вобрал в себя мощь солнечной Тамани, терпкость её почв и благородство винодельческих традиций. Выдержка 12 месяцев в дубовой бочке и ещё 12 месяцев в нержавеющей резервуарах — благодаря ей вино обрело структурность, баланс и зрелость.

В бокале «Междуморье. Крансностоп» изобилует тёмно-рубиновым цветом и элегантным гранатовым отблеском. В аромате звучит многослойная симфония тёмных ягод, спелых фруктов и лёгких древесных нюансов. Глубина вкуса и благородная экстрактивность завершается долгим, бархатистым послевкусием. Сухое красное отлично сочетается с мясом на гриле, дичью, блюдами из ягнятины, выдержанными сырами и пастой с насыщенными соусами. Температура подачи составляет 16–18 °C.

The Mezhdumorye series tells the story of a land between two seas, of the quiet strength of the southern sun and of wine born where natural elements meet. Here, where grapes absorb the coastal energy and the richness of the soil, wines of character are born—mature, versatile and honest. For those looking for a flavour with depth and meaning.

Russian aged dry red wine «Mezhdumorye. Krasnostop» from the protected appellation of origin «Southern Coast of Taman» is the voice of the southern land, deep and resonant, like the warm wind between the two seas. At its heart is Anapa's Krasnostop, an indigenous variety with a vivid and authentic character. It has absorbed the power of the sunny Taman region, the tartness of its soils and the nobility of its winemaking traditions. Aged for 12 months in oak barrels followed by a further 12 months in stainless steel tanks, the wine acquires structure, balance and maturity.

In the glass, «Mezhdumorye. Krasnostop» displays a deep ruby hue with an elegant garnet tint. Its bouquet is a layered symphony of dark berries, ripe fruit and subtle woody nuances. The palate reveals depth and noble extract, finishing in a long, velvety aftertaste. This dry red pairs well with grilled meats, game, lamb dishes, aged cheeses and pasta with rich sauces. Recommended serving temperature: 16–18 °C.

### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО  
ПОТРЕБИТЕЛЯ  
PORTRAIT OF POTENTIAL  
CONSUMER

Мужчины и женщины от 28 лет, доход средний и выше, ценят качество, стиль и бренд, выбирают лучшее, разбираются в винах и делятся мнениями, постоянно экспериментируют, в поисках идеального/ Men and women aged 28 and older with middle to high income, who value quality, style and branding. They are discerning wine enthusiasts who enjoy sharing opinions and are always on the lookout for new experiences in their search for the perfect wine

МОТИВЫ ДЛЯ  
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ  
MOTIVES FOR PURCHASE

Попробовать новинку, уникальный продукт с оптимальным сочетанием цена-качество / Trying a new, unique product with an optimal price-quality ratio

ПОВОДЫ ДЛЯ  
ПОТРЕБЛЕНИЯ  
REASONS FOR  
CONSUMPTION

Поход в гости, встреча друзей, особый случай, торжество, семейный праздник / Gatherings with friends, reunions, special occasions, celebrations and family parties

ЦЕНОВОЕ  
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ  
PRICE POSITIONING

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:  
4680644521664

Штрих код на групповую упаковку /  
Barcode for group packaging:  
14680644521661

Код АП: 4051

Количество упаковок на поддоне  
(евро) / Number of packages on  
a pallet (Euro): 50

Количество упаковок в слое /  
Number of packages in the layer: 10

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое красное «Междуморье. Красностоп»  
Russian wine with a protected appellation of origin "Southern Coast of Taman" aged dry red "Mezhdumorye. Krasnostop"

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

|                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА<br>AREA OF ORIGIN                   | Россия, Краснодарский край, Темрюкский район<br>Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| СОРТ<br>VARIETAL                                       | Красностоп Анапский<br>Krasnostop Anapsky                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| СПОСОБ ПОСАДКИ<br>METHOD OF PLANTATION                 | Механизированный<br>Mechanized                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ<br>METHOD OF GROWING                | Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки формировка с вертикальным формированием прироста<br>Stem unprotected. Trellis system: galvanized metal with three wire tiers for vertical shoot positioning                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| СПОСОБ УБОРКИ<br>METHOD FOR HARVESTING                 | Механизированный и ручной<br>Mechanized and manual                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| ПЕРИОД СБОРА<br>HARVEST PERIOD                         | Сентябрь<br>September                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| УРОЖАЙНОСТЬ<br>YIELD OF GRAPES                         | 119,62 ц/га<br>119.62 c/ha                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ<br>AVERAGE AGE OF VINS             | 5 лет<br>5 years                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ<br>ФЕРМЕНТАЦИИ<br>PRIMARY FERMENTATION | <p>Переработку винограда осуществляют по специальной технологической схеме. При дроблении и гребнеотделении осуществляют отъем транспортного суслу в количестве 10-20%. Брожение проводят на чистых культурах дрожжей с периодическим орошением «шапки» при температуре 23-25°C. По окончании спиртового брожения, мезгу подают на прессование, далее в полученном виноматериале проводят яблочно-молочное брожение с использованием чистой культуры бактерий. После окончания яблочно-молочного брожения проводят открытую переливку и эгализируют. Далее ЗНМП виноматериал направляют на выдержку.</p> <p>Grapes are processed following a specialized technological protocol. During crushing and destemming, 10-20% of the transport must is removed. Fermentation takes place with pure yeast cultures and includes periodic cap irrigation at 23-25°C. Once alcoholic fermentation is complete, the pulp is pressed, followed by malolactic fermentation using pure bacterial cultures. Afterward, the wine undergoes open racking and blending before being transferred for PDO ageing.</p> |
| ВЫДЕРЖКА<br>FINING                                     | <p>Выдержка в дубовой таре не менее 12 месяцев (выбор дуба зависит от стилистики вина), затем не менее 12 месяцев в емкостях из нержавеющей стали при температуре 14-16°C и влажности не выше 85%. При необходимости разлитая в бутылку продукция подвергается контрольной выдержке.</p> <p>The wine is aged in oak containers for a minimum of 12 months (oak type selected based on wine style), followed by at least 12 months in stainless steel tanks at 14-16°C, with humidity not exceeding 85%. If necessary, the bottled product undergoes controlled ageing.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

## АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

|                                     |                                         |
|-------------------------------------|-----------------------------------------|
| СПИРТ<br>ALCOHOL                    | 11,0-13,0 % об.<br>11.0-13.0% vol.      |
| СОДЕРЖАНИЕ САХАРА<br>RESIDUAL SUGAR | не более 4,0 г/л<br>not more than 4 g/l |
| КИСЛОТНОСТЬ<br>TOTAL ACIDITY        | 5,0-7,0 г/л<br>5.0-7.0 g/l              |
| КАЛОРИЙНОСТЬ<br>CALORICITY          | 76,8 ккал<br>76.8 kcal                  |

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

|                                           |                                                                                                                            |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ЦВЕТ<br>COLOUR                            | Темно-рубиновый с гранатовым оттенком<br>Dark ruby with a garnet tint                                                      |
| АРОМАТ<br>BOUQUET                         | Сложный, с гармоничным сочетанием фруктовых и ягодных оттенков<br>Complex, with a harmonious mix of fruity and berry notes |
| ВКУС<br>TASTE                             | Полный, с бархатистым послевкусием, экстрактивный<br>Full-bodied and extractive, with a smooth, velvety finish             |
| ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ<br>SERVING TEMPERATURE | 16-18 °C<br>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