



КУБАНЬ-ВИНО

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

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

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.

Выдержанное «Междуморье. Саперави» — красное сухое вино с ЗНМП «Южный берег Тамани», созданное по технологии, подчеркивающей мощный сортовой характер Саперави. Первичная ферментация проводится на чистых культурах дрожжей с контролируемой температурой и бережным обращением с сырьем. После завершения спиртового и яблочно-молочного брожения виноматериал выдерживается в дубе не менее 12 месяцев, а затем еще год — в нержавеющей стали, чтобы достичь гармонии, полноты и благородства. Цвет вина — от глубокого рубинового до насыщенного гранатового. Аромат сложный, многослойный: ноты черных фруктов и спелых ягод сочетаются с оттенками выдержанной кожи, сырно-молочными тонами и теплом дубовой бочки. Вкус насыщенный, плотный, с приятной терпкостью и долго развивающимся послевкусием.

«Междуморье. Саперави» — выбор тех, кто не боится исследовать и открывать новое, ценит уникальность и баланс. Отлично раскрывается при температуре 16–18 °C в паре с дичью, выдержанными сырами, мясом на гриле, блюдами кавказской и средиземноморской кухни.

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.

«Mezhdumorye. Saperavi» is a dry red wine from the protected appellation of origin «Southern Coast of Taman», made using technology that emphasises the powerful varietal character of Saperavi. Primary fermentation takes place on pure yeast cultures with careful temperature control and gentle handling of the fruit. After completion of both alcoholic and malolactic fermentation, the wine is aged for at least 12 months in oak, followed by another year in stainless steel to achieve harmony, fullness and nobility. The colour of the wine ranges from deep ruby to intense garnet. The bouquet is complex and multi-layered: black fruits and ripe berries are interwoven with hints of aged leather, creamy and cheesy notes, and the warmth of oak barrels. The palate is rich and full-bodied, with pleasant tartness and a long, evolving finish.

«Mezhdumorye. Saperavi» is for those unafraid to explore and discover new things, who appreciate uniqueness and balance. Perfect at 16–18 °C with game, Caucasian and Mediterranean dishes, aged cheeses and grilled meats.

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

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

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Саперави Saperavi
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки формировка АЗОС; металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки формировка с вертикальным формированием прироста Stem unprotected. Trellis system: metal with a single wire tier (AZOS formation), and galvanized metal with three wire tiers for vertical shoot positioning
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный и ручной Mechanized and manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Октябрь October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	124,91 ц/га 124.91 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	11 лет 11 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Переработку винограда осуществляют по специальной технологической схеме. При дроблении и гребнеотделении осуществляют отъем транспортного сусла 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. 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.

ВЫДЕРЖКА FINING	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. 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.
--------------------	---

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

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

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От рубинового до темно-рубинового с гранатовым оттенком From ruby to dark ruby with a garnet tint
АРОМАТ BOUQUET	Сочетание черных фруктов и ягод с сырно-молочными тонами, тонами хорошо выделанной кожи и теплого дерева A rich blend of black fruits and berries, accented by creamy, cheesy notes, well-aged leather, and warm wood undertones
ВКУС TASTE	Приятно терпкий, насыщенный глубокий, с развивающимся долгим послевкусием Pleasantly tart and full-bodied, with depth and a long, evolving finish
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



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:
4680644521671

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14680644521678

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