



ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Российское вино с защищенным географическим указанием
«Кубань» сухое белое «Высокий берег Параллель. Блан»
Vysokiy Bereg Parallel Blanc, a Russian dry white wine with the Kuban
protected geographical status

ОПИСАНИЕ ВИНА:

«Параллель» — это невидимая линия, которая объединяет: широты и судьбы, сушу и море, логику и эмоции. Каждое вино в этой серии — про баланс. Между лёгкостью и глубиной, игрой и смыслом, моментом и воспоминанием. Это вина для тех, кто чувствует: настоящая сила — в нюансах.

Российское вино с ЗГУ «Кубань» сухое белое «Высокий берег Параллель. Блан» изготовлено из винограда сортов Алиготе, Первенец Магарача, Пино Белый, Ритон. Урожай собирается при сахаристости не ниже 19%. Каждый сорт перерабатывается отдельно по «белому способу» с последующей флотацией суслу. Брожение производится в нержавеющей емкостях при 16–18 °C с контролем температуры и сахаров. После ферментации вино снимается с осадка и стабилизируется.

«Высокий берег Параллель. Блан» имеет оттенок спелого зелёного яблока из солнечного сада. Аромат раскрывается минеральной глубиной, сочной фруктовыми и утренней цитрусовой свежестью, завершаясь изысканным цветочным аккордом. Вкус чистый и прозрачный с тонким балансом. Подавайте охлаждённым до 10–12 °C в сопровождении блюд из морепродуктов, устриц, гребешков, салатов с цитрусовыми заправками, мягких козьих сыров или нежной белой рыбы, чтобы подчеркнуть свежесть и лёгкость сочетания.

Parallel is an invisible thread that binds latitudes and fates, earth and sea, reason and feeling. Each wine in this collection embodies balance. Be it between lightness and depth, between playfulness and significance, between fleeting moments and enduring memories. These wines are for those who believe that true strength lies in the subtleties.

Vysokiy Bereg Parallel Blanc, a Russian dry white wine with the Kuban protected geographical status, is made from Aligote, Pervenets Magarach, Pinot Blanc, and Riton grapes. The harvest begins when the sugar content reaches at least 19%. Each variety is processed individually using the white method, followed by must flotation. Fermentation takes place in stainless steel tanks at a temperature of 16–18°C, with careful control of the temperature and sugar levels throughout the process. Once fermentation concludes, the wine is racked off the lees and stabilized.

Vysokiy Bereg Parallel Blanc exudes the freshness of a sun-kissed ripe green apple. The nose opens with mineral intensity, juicy fruitiness, and invigorating citrus notes, culminating in a refined floral harmony. The taste is crisp and clear, with a refined balance. Best served chilled to 10–12°C, paired with seafood dishes, oysters, scallops, citrus-dressed salads, soft goat cheeses, or delicate white fish to highlight the freshness and lightness.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL
CONSUMER

Мужчины и женщины от 28 лет, с достатком средним и выше, интересующиеся вином, выбирают элегантность, ценят вкус и качество
Men and women aged 28 and older, with moderate to high incomes, who love wine, seek sophistication and cherish both flavor and quality

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Приобрести новинку в удобной и стильной упаковке, попробовать что-то новое, расширить кругозор
Discover a fresh product in elegant, practical packaging, try the unknown and push horizons

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR
CONSUMPTION

Вечеринка, встреча с друзьями, опен-эйр, корпоратив, клуб, свидание
Parties, gatherings with friends, outdoor celebrations, corporate functions, club nights, romantic evenings

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

low premium

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань» сухое белое
«Высокий берег Параллель. Блан»

Vysokiy Bereg Parallel Blanc, a Russian dry white wine with the Kuban protected
geographical status

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район
СОРТ VARIANTAL	Алиготе, Первенец Магарача, Пино Белый, Ритон Aligote, Pervenets Magaracha, Pinot Blanc, Riton
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanised
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, формировка АЗОС; металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки 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 Mechanised
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Алиготе - 102,99 ц/га, Первенец Магарача - 108,64 ц/га, Пино Белый - 92,97 ц/га, Ритон - 105,91 ц/га Aligote: 102.99 c/ha; Pervenets Magaracha: 108.64 c/ha; Pinot Blanc: 92.97 c/ha; Riton: 105.91 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Алиготе - 7 лет, Первенец Магарача - 14 лет, Пино Белый - 20 лет, Ритон - 12 лет Aligote: 7 years; Pervenets Magaracha: 14 years; Pinot Blanc: 20 years; Riton: 12 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах не ниже 19%. Переработка проводится по «белому способу», каждого сорта винограда по отдельности. Осветление сусл проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов с систематическим контролем за температурой и количеством сброженных сахаров. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшей защитой виноматериала. Grapes are harvested when they reach a sugar content of at least 19%. Processing follows the white method, with each grape variety handled separately. The must is clarified using the flotation technique. Fermentation takes place in stainless steel tanks at 16-18°C. Temperature and sugar levels are carefully monitored throughout the process. After fermentation, the wine is racked and further protected.
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,5-12,5 % об. 10.5-12.5% vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л 4.0 g/L max
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6,0—8,0 г/л 6.0—8.0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	74,3 ккал 74.3 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного с зеленоватым оттенком до соломенного Light straw with greenish tint to straw
АРОМАТ BOUQUET	Минерально-фруктовый с легкими пряными нотами Mineral, fruity, delicate spicy notes
ВКУС TASTE	Свежий, гармоничный Fresh, well-balanced
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	10-12 °C

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская,
ул. Заводская д. 2. Тел.: 8 (86148) 91-666, 91-692, 90-135.
e-mail: office@kuban-vino.ru, www.kuban-vino.ru vysokiyberegwine.ru



Доступный объем (емкость, вес (кг):
0,75 L / 1,57 kg

Размер бутылки:
ø 8,9 см / h 31 см

Вложение в гофроящик: 6

Штрих код на единицу продукции:
4680644522609

Штрих код на групповую упаковку:
14680644522606

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне
(евро): 64

Количество упаковок в слое: 16