

ВЫСОКИЙ БЕРЕГ



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань» сухое красное «Высокий берег Параллель. Красностоп-Саперави» Vysokiy Bereg Krasnostop-Saperavi, a Russian dry red 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 серии – про баланс. Между лёгкостью и глубиной, игрой и смыслом, моментом и воспоминанием. Это вина для тех, кто чувствует: настоящая сила – в нюансах.

«Высокий берег. Параллель. Красностоп-Саперави» – красное сухое вино с ЗГУ «Кубань», изготовлено из благородных сортов Красностоп анапский и Саперави. Урожай отбирается с особой тщательностью, чтобы сохранить выразительность автохтонных характеристик. Переработка проводится по традиционной «красной» технологии с контролем температуры и сохранением природной структуры вина.

«Красностоп-Саперави» демонстрирует глубокий красно-рубиновый цвет с оттенками тёмного граната. Аромат гармоничный, с тонами спелой вишни и лёгкими нюансами специй. Вкус чистый, полный, свежий, с мягкими танинами и приятным послевкусием. Это вино – как ритм сердца в момент решимости. Оно про устойчивость, про выбор, про внутренний камертон. Прекрасно сочетается с мясными блюдами, дичью, выдержанными сырами и пряными закусками, температура подачи составляет 14–16 °С.

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 Krasnostop-Saperavi, a Russian dry red wine with the Kuban protected geographical status, is made from the noble Krasnostop Anapsky and Saperavi grapes. We meticulously select our crops to maintain the autochthonous essence of the varieties. We follow the traditional red wine method, carefully controlling temperature and preserving the wine's natural character.

Krasnostop-Saperavi boasts a rich ruby hue, tinged with dark garnet. The nose is harmonious, with notes of ripe cherry and a light hint of spices. The taste is pure, rich, and crisp, with gentle tannins and a lingering, delightful finish. This wine pulses with the rhythm of the human heart in a moment of determination. It embodies resilience, strong choices, and a person's inner perfect pitch. Pairs perfectly with meat, game, aged cheeses, and spicy appetizers. Best served at 14–16°C.

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 красное
«Высокий берег Параллель. Красностоп-Саперави»
Vysokiy Bereg Krasnostop-Saperavi, a Russian dry red wine with the Kuban protected
geographical status

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

| | |
|--|--|
| МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN | Россия, Краснодарский край, Темрюкский район |
| СОРТ VARIETAL | Саперави, Красностоп анапский Saperavi, Krasnostop Anapsky |
| 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 | Саперави - 10,82 ц/га, Красностоп анапский - 98,65 ц/га Saperavi: 10.82 c/ha; Krasnostop Anapsky: 98.65 c/ha |
| СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS | Саперави - 7 лет, Красностоп анапский - 6 лет Saperavi: 7 years; Krasnostop Anapsky: 6 years |
| МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION | <p>Сбор винограда осуществляется на сахарах не ниже 20%. Переработка проводится по «красному способу», каждого сорта винограда по отдельности. После дробления винограда, полученную мезгу сульфитируют до 50 (свободная) и опрывают на брожение на чистых культурах дрожжей, в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 23-25 градусов, с регулярным орошением «шапки» мезги. В ходе брожения осуществляется систематический контроль за температурой и количеством сброженных сахаров, а также состоянием микрофлоры. После брожения производится сьем виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ. После окончания яблочно-молочного брожения проводят открытую переливку с сульфитацией и купажированием виноматериала.</p> <p>Grapes are harvested when they reach a sugar content of at least 20%. Processing follows the red method, with each grape variety handled separately. After the grapes are crushed, the resulting must is sulphited up to 50 (free) and sent for fermentation on pure yeast cultures in stainless steel tanks at up to 23-25°C, with regular cap irrigation. In the course of fermentation, the temperature, sugar conversion, and microflora status are systematically monitored. After fermentation, the wine is racked and inoculated with a pure bacterial culture for malolactic fermentation. Afterward, the wine undergoes open racking with sulphitation and blending.</p> |
| ВЫДЕРЖКА AGING | Без выдержки No aging |



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:
4680644522654

Штрих код на групповую упаковку:
14680644522651

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне
(евро): 64

Количество упаковок в слое: 16

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 4,0 g/L max |
| 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 красно-рубинового до темно-гранатового Red, ruby to dark garnet |
| АРОМАТ BOUQUET | Гармоничный, сочетающий оттенки вишни с легкими нотами специй Well-balanced, blending cherry notes with delicate spice |
| ВКУС TASTE | Чистый, полный, свежий Crisp, full, fresh |
| ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE | 14-16 °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 vysokiybergwine.ru