



ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань»
сухое красное «Высокий берег Параллель.Цвайгелт-Каберне»
Vysokiy Bereg Zweigelt-Cabernet, 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.

Виноград для сухого красного «Высокий берег. Параллель. Цвайгелт-Каберне» собирают при сахаристости от 20%. Каждый сорт перерабатывают отдельно по «красному способу». Мезгу ферментируют при 23–25 °С с контролем температуры и сахара. Вино завершают переливкой, сульфитацией и купажированием — получая результат с ярким сортовым характером.

Сухое красное «Высокий берег. Параллель. Цвайгелт-Каберне» — вино, где встречаются два характера: аристократичная глубина Каберне и живая энергия Цвайгелта. Оно хранит в себе дыхание кубанского терруара и силу солнечного лета. Цвет в бокале — насыщенный, мерцающий, от рубинового до тёмно-гранатового. Букет гармоничный, многослойный: красные фрукты и спелые ягоды переплетаются с тонкими тонами специй и лёгким дымным акцентом. Вкус мягкий, бархатистый, с чувственной фруктовой свежестью и длительным, тёплым послевкусием. Прекрасно сочетается с сочными мясными блюдами, бефстрогановым, дичью, сырами средней выдержки и ароматными пастами. Рекомендуемая температура подачи 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.

The grapes for the Vysokiy Bereg Zweigelt-Cabernet dry red wine are harvested at a sugar content of at least 20%. Each variety is handled separately following the red method. The must is fermented at 23–25°C, with careful monitoring of temperature and sugar levels. The wine is refined through racking, sulfiting, and blending, resulting in a vibrant expression of its varietal character.

Vysokiy Bereg Zweigelt-Cabernet is a dry red wine embodying a blend of two characters: the aristocratic depth of Cabernet and the lively energy of Zweigelt. It embodies the essence of the Kuban terroir and the vitality of its sunny summers. The colour in the glass is vibrant and radiant, shifting from ruby to deep garnet. The nose is a well-balanced tapestry of flavors: ripe red fruit and berries blend with subtle spices and a gentle smoky undertone. The taste is gentle and velvety, with a sensuous fruity freshness that lingers in a warm aftertaste. Pairs perfectly with rich meat dishes, beef stroganoff, game, medium-aged cheeses and flavorful pastas. 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.Цвайгелт-Каберне»

Vysokiy Bereg Zweigelt-Cabernet, 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	Цвайгелт Таманский, Каберне Совиньон Zweigelt Tamansky, Cabernet Sauvignon
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 и ручной Mechanised and manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август, Октябрь August, October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Цвайгелт Таманский — 124,67 ц/га, Каберне Совиньон — 109,84 ц/га Zweigelt Tamansky — 124.67 c/ha; Cabernet Sauvignon — 109.84 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Цвайгелт Таманский — 6 лет, Каберне Совиньон — 15 лет Zweigelt Tamansky — 6 years; Cabernet Sauvignon — 15 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	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 опреляют 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. 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.
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	5,0–7,0 г/л 5,0–7,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	74,0 ккал 74,0 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От красно-рубинового до темно-гранатового Red, ruby to dark garnet
АРОМАТ BOUQUET	Гармоничный, развитый, сочетающий красные фрукты и ягоды на фоне тонких специй Harmonious, well-developed, blending red fruits and berries with a subtle spice background
ВКУС TASTE	Мягкий, бархатистый, с приятной фруктовой свежестью Soft, velvety, and refreshingly fruity



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:
4680644522647

Штрих код на групповую упаковку:
14680644522644

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне
(евро): 64

Количество упаковок в слое: 16

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