



ВЫСОКИЙ БЕРЕГ

Российское вино с защищенным географическим указанием
«Кубань» сухое розовое «Высокий берег Параллель.Розе»
Vysokiy Bereg Parallel Rosé, a Russian dry rosé 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. Розе» — сухое розовое вино представленное в купаже сортов Красностоп Анапский, Мерло и Мускат Гамбургский, собранных при сахаристости не ниже 19%. Переработка проводится по белому способу с флотацией сусла, брожение проводится в стали при 16–18 °C с контролем температуры и выдержкой на тонком осадке с батонажем. После ферментации проводится снятие с осадка и бережная стабилизация.

Сухое розовое «Высокий берег Параллель. Розе» — как дневник лета, написанный акварелью. Оно живёт на грани между наивностью и страстью. Цвет вина в бокале играет переливами от светло-розового до малинового. Аромат свежий, с фруктовыми акцентами. Вкус лёгкий и сочный, освежающий и желанный, как первый глоток после жаркого дня. Хорошо сочетается с салатами, морепродуктами, лёгкими закусками и блюдами средиземноморской кухни. Рекомендуемая температура подачи 10–12 °C.

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 Rosé is a dry rosé wine crafted from a harmonious blend of Krasnostop Anapsky, Merlot, and Muscat Hamburg grapes, harvested when their sugar content reaches at least 19%. The winemaking process begins with a white method that includes must flotation. Fermentation takes place in steel tanks at a controlled temperature of 16–18°C. Aging occurs on fine lees with bâtonnage. After fermentation, the wine is racked off the lees and delicately stabilized.

Vysokiy Bereg Parallel Rosé feels like a page out of summer diary, painted in watercolor. It straddles the fine line between innocence and passion. The wine in the glass sparkles with shades of pink, transitioning from pale to deep raspberry. The nose is crisp, with fruity accents. The taste is light, juicy, and refreshing, like the first sip after a scorching day. Pairs perfectly with salads, seafood, light appetizers and Mediterranean cuisine. Best served at 10–12 °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 розовое
«Высокий берег Параллель.Розе»

Vysokiy Bereg Parallel Rosé, a Russian dry rosé wine with the Kuban protected
geographical status

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район
СОПТ VARIETAL	Красностоп анапский, Мерло, Мускат Гамбургский Krasnostop Anapsky, Merlot, Muscat Hamburg
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanised
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, формировка АЗОС Stem unprotected, trellis system: metal with a single tier of wire, AZOS formation
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanised
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август, Сентябрь August, September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Красностоп анапский - 98,65 ц/га, Мерло - 119,5 ц/га, Мускат Гамбургский - 83,72 ц/га Krasnostop Anapsky: 98.65 c/ha; Merlot: 119.5 c/ha; Muscat Hamburg: 83.72 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Красностоп анапский - 6 лет, Мерло - 13 лет, Мускат Гамбургский - 20 лет Krasnostop Anapsky: 6 years; Merlot: 13 years; Muscat Hamburg: 20 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 сусла 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, также проводят выдержку на тонком осадке с проведением батонажа. 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. Aging on fine lees with bâtonnage follows. After fermentation, the wine is racked off the lees and is further protected.
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:
4680644522630

Штрих код на групповую упаковку:
14680644522637

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне
(евро): 64

Количество упаковок в слое: 16

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	Разной интенсивности от светло-розового до малинового From delicate pink to deep raspberry
АРОМАТ BOUQUET	Фруктовый, свежий Fruity, crisp
ВКУС TASTE	Свежий, легкий, сочный Crisp, light, juicy
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