



КУБАНЬ-ВИНО



Российское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют белое «Макитра Резерв Селекшн»

Russian sparkling wine with a protected designation of origin «South Coast of Taman» aged extra brut white «Makitra Reserve Selection»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия вин «Макитра Селекшн» - вино-рассказ, вино-история. Оно переносит нас в те давние, загадочные времена, когда на горе Макитра, являющейся местом силы Тамани, собирались мифические существа, чтобы провести свой «симпозиум» - совместное винопитие, сопровождающееся философскими беседами. Каждая этикетка серии несёт в себе скрытый замысел, поэтому изображенные на них герои не случайны.

Игристое вино ЗНМП «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют белое «Макитра Резерв Селекшн» дополняет мифическую команду героев в серии «Макитра Селекшн» ликом бога Ярило. Ярило - солнце - покровитель плодородия, визуально объединяет всю мифическую коллекцию, являясь лейтмотивом в каждом образце.

Для создания российского игристого вина с ЗНМП «Южный Берег Тамани» выдержанного экстра брют белого «Макитра Резерв Селекшн» используется виноград белых сортов Пино Белый (возраст лоз 11-19 лет), Рислинг Рейнский (возраст лоз 12-15 лет) и Шардоне (возраст лоз 5-14 лет), собранный по достижении оптимальной спелости на сахарах 16-18%. Каждый сорт гармонично дополняет друг друга, стремясь обрести идиллию купажа, нацеленную на лучшее выражение сортовых характеристик через элегантность, сбалансированность и потенциал хранения. После деликатного прессования ягод, чтобы не извлекать полифенолы из кожицы винограда, проводится осветление с помощью флотаторов непрерывного действия. Затем вино отправляют на брожение в акратофоры из нержавеющей стали при температуре 16-18 °C.

Вторичная выдержка производится классическим способом в бутылке при температуре 16 °C в течение 30 дней. Завершающим этапом в изготовлении выдержанного игристого экстра брют белого «Макитра Резерв Селекшн» является выдержка на осадке на протяжении 24 месяцев с последующим проведением ремюажа и дегоржажа.

Таким образом, получается игристое вино, в котором древесные оттенки отлично интегрированы в элегантную структуру, усиливая естественную кислотность и свежесть купажа белых сортов Пино Белый, Рислинг Рейнский и Шардоне. В бокале игристое демонстрирует светло-соломенный цвет с оттенками от зеленоватых до золотистых с изысканным перлжем и элегантной пеной. Освежающий аромат торжественно звучит развитыми оттенками французской выпечки с тонами ванили и выраженными нюансами выдержки, отлично гармонируя с элегантным, сбалансированным вкусом и хорошей кислотностью.

A series of wines "Makitra Selection" - wine-story, wine-history. It takes us to those ancient, mysterious times, when mythical creatures gathered on Mount Makitra, which is the place of Taman's power, to hold their "symposium" - joint wine drinking, accompanied by philosophical conversations. Each label in the series carries a hidden agenda, so the characters depicted on them are not accidental.

Sparkling wine PDO "South Coast of Taman" aged extra brut white "Makitra Reserve Selection" complements the mythical team of heroes in the "Makitra Selection" series with the image of the god Yarilo. Yarilo - the sun - the patron of fertility, visually unites the entire mythical collection, being the leitmotif in each sample.

To create a Russian sparkling wine with PDO "South Coast of Taman" aged extra brut white "Makitra Reserve Selection" we use white grape varieties Pinot Blanc (vine age 11-19 years), Riesling Rhine (vine age 12-15 years) and Chardonnay (vine age vines 5-14 years old), collected upon reaching optimal ripeness on sugars of 16-18%. Each varietal complements each other harmoniously, striving for an idyllic blend that aims to better express the varietal characteristics through elegance, balance and storage potential. After gentle pressing of the berries, in order not to extract polyphenols from the skin of the grapes, clarification carried out using continuous floatators. Then the wine send for fermentation in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 °C.

Secondary aging is done in the classic way in bottle at 16°C for 30 days. The final stage in the production of aged sparkling extra brut white "Makitra Reserve Selection" is aging on the lees for 24 months, followed by riddling and disgorging.

The result is a sparkling wine in which woody notes are perfectly integrated into an elegant structure, enhancing the natural acidity and freshness of the blend of white Pinot Blanc, Rhine Riesling and Chardonnay. In the glass, the sparkling wine shows a light straw color with shades from greenish to golden with a graceful perlage and elegant foam. The refreshing aroma solemnly sounds with developed shades of French pastries with tones of vanilla and pronounced nuances of exposure, in perfect harmony with the elegant, balanced taste and good acidity.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Преимущественно мужчины 30-50 лет, имеющие достаток средний и выше среднего/ Predominantly male 30-50 years old with an income of average and above
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Классическое игристое с качественным оформлением/ Classic sparkling wine with quality design
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Торжество, семейный праздник/ Celebration, family holiday
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Российское игристое вино класса «премиум»/ Premium Russian sparkling wine

Российское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют белое «Макитра Резерв Селекшн»

Russian sparkling wine with a protected designation of origin «South Coast of Taman» aged extra brut white «Makitra Reserve Selection»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Шардоне, Рислинг Рейнский, Пино Белый Chardonnay, Rhine Riesling, Pinot Blanc
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне, на высоком штамбе, тип шпалеры: Шардоне - металлическая с одним, двумя и тремя ярусами проволоки; Рислинг Рейнский и Пино Белый - металлическая с одним ярусом проволоки
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь-октябрь September - October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA	Шардоне - 105,34 ц/га, Рислинг Рейнский - 101-105,65 ц/га, Пино Белый - 117,1-118,35 ц/га Chardonnay - 105,34 cwt/ha, Rhine Riesling - 101-105,65 cwt/ha, Pinot Blanc - 117,1-118,35 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛЮЗ AVERAGE AGE OF VINS	Шардоне - 5-14 лет, Рислинг Рейнский - 12-15 лет, Пино Белый - 11-19 лет Chardonnay - 5-14 years, Rhine Riesling - 12-15 years, Pinot Blanc - 11-19 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Сбор винограда осуществляется на сахарах 16-18%, прессование винограда проходит в мягком режиме, (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление сула проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка

PRIMARY FERMENTATION The grape harvest is carried out on sugars of 16-18%, the grapes are pressed in a soft mode (so as not to extract polyphenols from the skin of the grapes), the must is clarified using a technological method - flotation. Then fermentation is carried out in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 degrees. After fermentation, the yeast sediment is removed

МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Вторичная ферментация производится классическим способом в бутылке, при температуре +16 °С в течении 30 дней Secondary fermentation is carried out in a classic way in a bottle, at a temperature of +16 °C for 30 days
ВЫДЕРЖКА AGING	24 месяца на дрожжевом осадке 24 months on yeast lees

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,0 - 13,0 % об. 11,0 - 13,0 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	менее 6,0 г/л less than 6 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0±8,0г/л 5,0±8,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	77,9 ккал 77,9 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватого до золотистого Light straw with shades from greenish to golden
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, тонкий, с хорошо выраженными тонами выдержки, оттенками полсолнечника и нотами бриоша Developed, subtle, with well-defined aging tones, hints of sunflower and notes of brioche
ВКУС TASTE	Полный, гармонирующий с букетом Full, in harmony with the bouquet
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	6-8 °С 6-8 °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 / 1,517 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,9 см / h 31,9 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
4

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037255539

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037255536

Код АП: 442

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro):
240

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
15