



КУБАНЬ-ВИНО



Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» сухое красное «Каберне. Макитра Селекшн»

Russian wine with a protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» dry red «Cabernet. Makitra 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.

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Каберне. Макитра Селекшн» прекрасный представитель одноименного сорта, пропитанный солнцем Таманского полуострова, бризом двух морей и выращенный в окрестностях таинственной горы Макитра. Кентавр, изображенный на этикетке, представляет плотный, насыщенный Каберне Совиньон, для которого характерны ноты пронзительной черной смородины, танинности и мощной пряности. В бокале вино очаровывает густыми переливами от темно-красного до темно-гранатового цвета. Аромат покоряет исключительным, роскошным букетом, а каждый новый глоток позволяет раскрыться вкусу более ярко и глубоко тонами черных фруктов, бархатистыми оттенками дуба и невероятно долгим послевкусием.

Урожай сорта Каберне Совиньон (возраст лоз 8-21 год) для серии «Макитра Селекшн» собирают в период с сентября по октябрь при достижении им оптимальной спелости и сахаристости 21-23%. Переработка винограда производится по классической для красных вин технологии. Мезгу сульфитируют и оправляют на брожение с применением чистых культур дрожжей в емкости из нержавеющей стали при температуре до 25 °C с регулярным орошением «шапки» мезги. После виноматериал снимают с дрожжевого осадка и вносят чистую культуру бактерий для проведения процессов яблочно-молочного брожения. Вино выдерживается в емкостях из нержавеющей стали, в том числе в дубовой таре (до 20% от объёма), не менее 6 месяцев при контролируемых параметрах температуры и влажности.

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.

Russian wine with PDO "South Coast of Taman" aged dry red "Cabernet. Makitra Selection" is a wonderful representative of the variety of the same name, soaked in the sun of the Taman Peninsula, the breeze of two seas and grown in the vicinity of the mysterious Mount Makitra. The centaur depicted on the label represents a dense, full-bodied Cabernet Sauvignon, characterized by notes of poignant blackcurrant, tannins and powerful spice. In the glass, the wine captivates with thick overflows from dark red to dark garnet color. The aroma captivates with an exceptional, luxurious bouquet, and each new sip allows the taste to open up more brightly and deeply with tones of black fruits, velvety shades of oak and an incredibly long aftertaste.

Grape variety Cabernet Sauvignon (vine age 8-21 years) for the series "Makitra Selection" is harvested from September to October when it reaches optimal ripeness and sugar content of 21-23%. Processing of grapes is carried out according to the classic technology for red wines. The pulp is sulphated and sent for fermentation using pure yeast cultures in stainless steel containers at temperatures up to 25 °C with regular irrigation of the "cap" of the pulp. After that, the wine material is removed from the yeast sediment and a pure culture of bacteria is introduced to carry out the processes of malolactic fermentation. The wine is aged in stainless steel containers, including oak barrels (up to 20% by volume), for at least 6 months at controlled temperature and humidity.

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 | Качественный продукт по адекватной цене/ High-quality product at reasonable price |
| ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION | Семейный ужин/ Family dinner |
| ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING | Российские выдержанные вина класса «премиум»/ Russian aged wines of «premium» class |

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» сухое красное «Каберне. Макитра Селекшн»

Russian wine with a protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» dry red «Cabernet. Makitra Selection»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

| | |
|--|--|
| МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN | Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia |
| СОРТ VARIETAL | Каберне Совиньон Cabernet Sauvignon |
| СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION | Механизированный Mechanized |
| СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING | В неукрывной зоне, на высоком штамбе, тип шпалеры - 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 | 136,67 ц/га 136,67 cwt/ha |
| СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛЮЗ AVERAGE AGE OF VINS | 8-21 год 8-21 years |
| МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ | Сбор винограда осуществляется на сахарах 21-23%. Переработка проводится по «красному способу». После дробления винограда, полученную мезгу сульфитируют до 50 (свободная) и оправляют на брожение на чистых культурах дрожжей, в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 25 градусов, с регулярным орошением «шапки» мезги. После брожения производится сьем виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ. |

PRIMARY FERMENTATION The grape harvest is carried out on sugars of 22-24%. Processing is carried out according to the "red method". After crushing the grapes, the resulting pulp is sulphated to 50 (free) and sent for fermentation on pure yeast cultures, in stainless steel tanks at a temperature of up to 25 ° C, with regular irrigation of the "cap" of the pulp. After fermentation, the wine material is removed from the yeast sediment and a pure bacterial culture is introduced for malolactic fermentation.

**ВЫДЕРЖКА
AGING** Без выдержки
No aging

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

| | |
|-------------------------------------|---|
| СПИРТ ALCOHOL | 12,5 - 14,5 % об. 12,5 - 14,5 % Vol. |
| СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR | не более 4 г/л not more than 4 g/l |
| КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY | 6,0±1,0 г/л 6,0±1,0 g/l |
| КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY | 82,2 ккал 85,2 kcal |

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

| | |
|-------------------|---|
| ЦВЕТ COLOUR | От темно-красного с рубиновым оттенком до темно-рубинового с гранатовым оттенком From dark red with a ruby tint to dark ruby with a garnet tint |
| АРОМАТ BOUQUET | Типично для сорта: преобладание тонов чернослива и паслена в сочетании с легкими нотами табака Typical for the variety: the predominance of tones of prunes and nightshade, combined with light notes of tobacco |
| ВКУС TASTE | Чистый, полный, свежий, гармоничный, соответствующий сорту Clean, full, fresh, harmonious, appropriate to the variety |

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ
SERVING TEMPERATURE 14-16 °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 / 1,257 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,0 см / h 30,0 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037255485

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037255482

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro):
72

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
18