



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

Russian wine with a protected designation of origin «South coast of Taman» aged dry red «Merlot. 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.

Сочный, обольстительный Мерло представлен лесным полубогом Фавном. Согласно древним легендам он одаривал людей плодородными землями, а также покровительствовал скотоводству и обладал даром пророчества. Российское вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» выдержанное сухое красное «Мерло. Макитра Селекшн» — богатый образец российского виноделия с щедрыми фруктово-ягодными и дубовыми оттенками во вкусе и аромате. Оно обладает магнетическим ароматом, сотканым из нот сочной вишни и полевых маков в облаке сливочных тонов с древесными вкраплениями. При употреблении Мерло демонстрирует мягкий, обволакивающий вкус с круглыми танинами и долгим, сбалансированным послевкусием.

Сбор винограда (возраст лоз 18-20 лет) для выдержанного сухого красного «Мерло. Макитра Селекшн» осуществляется с сентября по октябрь при достижении сахаристости 21-23%. Переработка проводится по классическому для красных вин способу. Суело опрaвляют на брожение с применением чистых культур дрожжей в емкости из нержавеющей стали при температуре до 25 °C с регулярным орошением «шапки» мезги. После проведения яблочно-молочного брожения вино выдерживается в контакте с дубом и применением технологии микроокисации не менее 9 месяцев, с последующей дополнительной выдержкой в емкости из нержавеющей стали не менее 12 месяцев.

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.

The forest demigod Faun represents juicy and seductive Merlot. According to ancient legends, he gave people fertile lands, patronized cattle breeding and had the gift of prophecy. Russian wine with PDO "South coast of Taman" aged dry red "Merlot. Makitra Selection" is a rich example of Russian winemaking with generous fruit, berry and oak tones in taste and aroma. It has a magnetic aroma, woven from notes of juicy cherries and field poppies in a cloud of creamy tones with woody splashes. When you taste it Merlot shows a soft, enveloping palate with round tannins and a long, balanced aftertaste.

Grape harvest (vines age 18-20 years) for aged dry red "Merlot. Makitra Selection" carried out from September to October when the sugar content reaches 21-23%. Processing made according to the classic method for red wines. The wort sent for fermentation using pure yeast cultures in stainless steel tanks at temperatures up to 25 °C with regular irrigation of the "cap" of the pulp. After malolactic fermentation, the wine is aged in contact with oak and using microoxidation technology for at least 9 months, followed by additional aging in stainless steel tanks for at least 12 months.

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» выдержанное сухое красное «Мерло. Макитра Селекшн»

Russian wine with a protected designation of origin «South coast of Taman» aged dry red «Merlot. Makitra Selection»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Мерло Merlot
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 September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA	112 ц/га 112 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛЮЗ AVERAGE AGE OF VINS	18-20 лет 18-20 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	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. После проведения ЯМБ производится сьем с осадка с последующей выдержкой с использованием альтернативного дуба и применение технологии микрооксидации не менее 9 месяцев. С дальнейшим съемом с альтернативного дуба и выдержкой в емкости из нержавеющей стали не менее 12 месяцев 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	В стальных резервуарах в течении 30 месяцев в контакте с альтернативным дубом In steel tanks for 30 months in contact with alternative oak


АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,5 - 13,5 % об. 11,5 - 13,5 % 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	79,6 ккал 79,6 kcal
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:	
ЦВЕТ COLOUR	От красного до рубиново-красного From red to ruby red
АРОМАТ BOUQUET	Сочетание красных фруктов (вишня) и цветов (мак) со сливочными тонами, дополненный нотами дерева Combination of red fruits (cherry) and flowers (poppy) with creamy tones, complemented by notes of wood
ВКУС TASTE	Мягкий с круглыми танинами, долгим приятным послевкусием Soft with round tannins, long pleasant aftertaste
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14-16 °C 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 / 1,631 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,3 см / h 30,7 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037255478

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037255475

Код АП: 4061

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

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