



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Шардоне. Макитра Селекшн»

Russian wine with a protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» dry white «Chardonnay. 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 ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Шардоне. Макитра Селекшн» — пышное, мощное, но при этом нежное вино с прекрасной свежестью и солнечными бликами в бокале. Медуза Горгона, изображенная на этикетке и олицетворяющая сорт Шардоне в данном исполнении, как нельзя лучше характеризует его особенности. В изысканно прекрасном аромате вина доминируют обволакивающие цитрусовые и цветочные аккорды, украшенные сливочно-фруктовыми нотами и прекрасно интегрированными древесными нюансами. Вкус нежный, чистый, уточненный с сочными нотами косточковых фруктов и характерной пряностью, сливочной текстурой и живой кислотностью. Длительное, сухое послевкусие пронизано приятной цитрусовой кислоткой.

Виноград (возраст лоз 5-13 лет) для сухого белого «Шардоне. Макитра Селекшн» собирают в сентябре при достижении желаемой сахаристости в 20-22%. Прессование и переработка проводится в деликатном режиме, чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы ягод. После флотации сусло отправляют на брожение с применением чистой культуры дрожжей в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 °С, производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшей защитой виноматериала.

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 PGI "Kuban. Taman Peninsula" dry white "Chardonnay. Makitra Selection" is a lush, powerful, but at the same time delicate wine with wonderful freshness and sunny reflections in the glass. Medusa Gorgon that is on the label personifying the Chardonnay variety in this version characterizes its features in the best possible way. The exquisitely beautiful aroma of the wine is dominated by enveloping citrus and floral accords, adorned with creamy fruity notes and perfectly integrated woody nuances. The taste is delicate, clean, refined with juicy notes of fruit with creamy texture and lively acidity. A long, dry aftertaste permeated with pleasant citrus sourness.

Grapes (vine age 5-13 years) for dry white "Chardonnay. Makitra Selection" is harvested in September when the desired sugar content is 20-22%. Pressing carried out in a delicate mode so as not to extract polyphenols from the skin of the berries. After flotation, the wort is sent for fermentation using a pure yeast culture in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 ° C, the yeast sediment is removed with further protection of the wine material.

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 |

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

| | |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN | Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia |
| СОРТ VARIETAL | Шардоне |
| 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 | 123,87-127,02 ц/га 123,87-127,02 cwt/ha |
| СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛЮЗ AVERAGE AGE OF VINS | 5-13 лет 5-13 years |
| МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION | Сбор винограда осуществляется на сахарах 20-22%, прессование винограда проходит в мягком режиме, (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление сула проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем брожение проводится с использованием чистой культуры дрожжей в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшей защитой виноматериала The grape harvest carried out on sugars of 20-22%, the grapes pressed in a soft mode (not to extract polyphenols from the skin of the grapes), the must is clarified using a technological method - flotation. Then fermentation is carried out using a pure culture of yeast in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 degrees. After fermentation, it is removed from the yeast sediment with further protection of the wine material |
| ВЫДЕРЖКА AGING | Без выдержки No aging |


АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

| | |
|-------------------------------------|-----------------------------------------|
| СПИРТ ALCOHOL | 11,0 - 13,0 % об. 11,0 - 13,0 % Vol. |
| СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR | не более 4 г/л not more than 4 g/l |
| КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY | 7,0±1,0 г/л 7,0±1,0 g/l |
| КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY | 77,1 ккал 77,1 kcal |

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

| | |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| ЦВЕТ COLOUR | От светло-соломенного до соломенного From light straw to straw |
| АРОМАТ BOUQUET | Чистый, сбалансированный, сортовой Clean, harmonious, varietal |
| ВКУС TASTE | Свежий, легкий, гармоничный Fresh, light, harmonious |
| ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE | 12-14 °C 12-14 °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

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:
4630037255492

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037255499

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