



КУБАНЬ-ВИНО

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» брют розовое «Макитра»

Russian sparkling wine with a protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» brut rose «Makitra»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Макитра – это красивое уединенное место, невысокая гора высотой около 139 метров над уровнем моря с первозданной красотой, расположенная среди лиманов Таманского полуострова. Именно она послужила источником вдохновения для создания тихих и игристых вин Makitra из винограда международных и автохтонных сортов, ягоды которых произрастают на виноградниках винодельни, расположенные близ её местонахождения, в уникальной природно-климатической зоне.

Игристое брют розовое «Макитра» производится путем естественной ферментации суслу в стальных резервуарах при контролируемой температуре. Сбор винограда осуществляется на низких сахарах и перерабатывается в деликатном режиме. Затем виноматериал отправляют на вторичное брожение в акратофоры при температуре 16 °С. Завершающим этапом создания игристого является «холодный розлив» в бутылки при 3 °С, который позволяет сохранить все органолептические свойства.

Российское игристое вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» брют розовое «Макитра» изготовлено из винограда сортов Алиготе, Бианка, Пино Белый, Цитронный Магараха, Траминер Розовый, Саперави. Цвет игристого красивого розового оттенка средней интенсивности. Деликатный аромат с ягодно-цветочной доминантой раскрывается свежими цитрусовыми оттенками. Шелковистый вкус имеет отличный освежающий баланс между фруктовой сладостью и кислотностью, завершаясь приятным послевкусием. Рекомендуемая температура подачи игристого составляет 7-9 °С.

Makitra is a beautiful secluded place, a low mountain with a height of about 139 meters above sea level with pristine beauty, located among the estuaries of the Taman Peninsula. This place served as a source of inspiration for the creation of still and sparkling Makitra wines from international and indigenous grape varieties, the berries of which grow in the vineyards of the winery located near it, in a unique natural and climatic zone.

Sparkling brut rose "Makitra" is produced by natural fermentation of must in steel tanks at controlled temperature. The grape harvest is carried out on low sugars and processed in a delicate mode. Then the wine material is sent for secondary fermentation in acratophores at a temperature of 16 °C. The final stage in the creation of sparkling wine is "cold bottling" at 3 °C, which allows you to save all the organoleptic properties.

Russian sparkling wine with PGI "Kuban. Taman Peninsula" brut rose "Makitra" is made from grape varieties Aligote, Bianca, Pinot Blanc Citronniy Magaracha, Traminer Saperavi. The color is a beautiful pink shade of medium intensity. A delicate aroma with a berry-floral dominant reveals fresh citrus nuances. The silky taste has an excellent refreshing balance between fruity sweetness and acidity, culminating in a pleasant aftertaste. The recommended serving temperature for sparkling wine is 7-9 °C.

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» брют розовое «Макитра»

Russian sparkling wine with a protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» brut rose «Makitra»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Алиготе, Бианка, Пино Белый, Цитронный Магарача, Траминер Розовый, Саперави Aligote, Bianca, Pinot Blanc, Citronniy Magarcha, Traminer Rose, Saperavi
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный, под гидробур Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне, на высоком штамбе
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Алиготе - вторая декада августа, Бианка, Пино Белый и Траминер Розовый - первая декада сентября, Цитронный Магарача - третья декада августа, Саперави - вторая декада сентября Aligote - the second decade of August, Bianca, Pinot Blanc and Traminer - the first decade of September, Citronniy Magarcha - the third decade of August, Saperavi - the second decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD IN KG OF GRAPES PER HA., cwt/ha	Алиготе - 138 ц/га, Бианка - 87 ц/га, Пино Белый - 128 ц/га, Цитронный Магарача - 181 ц/га, Траминер Розовый - 68,9 ц/га, Саперави - 53,15 ц/га Aligote - 138 c/ha, Bianca - 87 c/ha, Pinot Blanc - 128 c/ha, Citronniy Magarcha - 181 c/ha, Traminer - 68.9 c/ha, Saperavi - 53.15 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ, лет AVERAGE AGE OF VINS, years	Алиготе - 10-18 лет, Бианка - 4 года, Пино Белый - 6-7 лет, Цитронный Магарача - 10-15 лет, Траминер Розовый - 10-16 лет, Саперави - 6-16 лет Aligote - 10-18 years old, Bianca - 4 years old, Pinot Blanc - 6-7 years old, Citronniy Magarcha - 10-15 years old, Traminer - 10-16 years old, Saperavi - 6-16 years old

МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 16-18%, прессование винограда проходит в мягком режиме, осветление сусла с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 °С. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка The grape harvest is carried out on sugars of 16-18%, the grapes are pressed in a soft mode, the must is clarified using a technological method - flotation. Then fermentation is carried out in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 °C. After fermentation, the yeast sediment is removed
---	---

МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ CHARMAT METHOD	Акратофорный метод
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,5 - 12,5 % об. 10,5 - 12,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	6-15 г/л 6-15 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-8,0 г/л 5,0-8,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	78,7 ккал 78,7 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-розового до розового From light pink to pink
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, тонкий, соответствующий типу Developed, thin, corresponding to the type
ВКУС TASTE	Полный, гармоничный, без тонов окисленности Full, harmonious, without tones of oxidation
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	6-8 °C 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



Доступный объем/Available volume:
0,75 L / 1,5 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 9,7 см / h 32,2 см

Вложение в гофроящик/ Embedding in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037254921

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037254928

Код АП: 441

Количество упаковок на поддоне (евро) / Number of packages on a pallet (Euro):
44

Количество упаковок в слое / Number of packages in the layer:
11