



# КУБАНЬ-ВИНО

---

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Каберне. Макитра»

Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman peninsula» dry red «Cabernet. 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.

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Каберне. Макитра» изготовлено из винограда сорта Каберне Совиньон (возраст лоз 23 года) по классическому «красному» методу. Вино обладает красивым насыщенным цветом с завораживающими рубиновыми отблесками. Аромат раскрывается типичными тонами, в соответствии сорту Каберне Совиньон: чистый, с легкими черносмородиновыми и пасленовыми оттенками. Сухое красное «Каберне. Макитра» обладает полным и гармоничным вкусом с выраженной округлой бархатистостью. Рекомендуется подавать при температуре 14-16 °C к различным блюдам из мяса и сортам сыра.

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.

Russian wine from PGI "Kuban. Taman peninsula" dry red "Cabernet. Makitra" made from Cabernet Sauvignon grapes (vine age 23 years) according to the classic "red" method. The wine has a beautiful rich color with fascinating ruby reflections. The aroma reveals typical tones, in accordance with the Cabernet Sauvignon variety: clean, with light blackcurrant and nightshade nuances. Dry red Cabernet. Makitra has a full and harmonious taste with a pronounced rounded velvety. It is recommended to serve at a temperature of 14-16 ° C with various meat dishes and cheeses.

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Каберне. Макитра»

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

**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, 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	Первая декада октября First decade of October
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD IN KG OF GRAPES PER HA., cwt/ha	92,2 ц/га 92,2
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛЮЗ, лет AVERAGE AGE OF VINS, years	23 года 23 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Сбор винограда осуществляется на сахарах 22-24%. 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 °С, с регулярным орошением «шапки» мезги. После брожения производится съём 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	11,0 - 13,0 % об. 11,0 - 13,0 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л not more than 4g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6,0±1,0 г/л 6,0±1,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	76,8 ккал 76,8kcal

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:**

ЦВЕТ COLOUR	От красно-рубинового до тёмно-гранатового Ruby red to dark garnet
АРОМАТ BOUQUET	Типичный, сортовой Typical, varietal
ВКУС TASTE	Чистый, полный, свежий, гармоничный Clean, full, fresh, harmonious
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14-16 °С 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 / 1,238 kg

Размер бутылки/Bottle size:  
Ø 7,4 см / h 31,8 см

Вложение в гофроящик/ Embedding  
in a corrugated box:  
6

Штрих код на единицу продукции/  
Embedding in a corrugated box:  
4630037254891

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14630037254898

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне  
(евро) / Number of packages on a  
pallet (Euro):  
80

Количество упаковок в слое /  
Number of packages in the layer:  
20