



# КУБАНЬ-ВИНО

---

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

Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman peninsula» semi-sweet 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» полусладкое красное «Каберне. Макитра» изготовлено из винограда сорта Каберне Совиньон (возраст лоз 23 года) по классической для красных вин технологии. В бокале вино завораживает искрящимся цветом от красного до тёмно-красного со свежим, фруктовым ароматом, в котором отчётливо выражены сортовые тона. Вино великолепно сбалансированно во вкусе с полнотелой бархатистостью после глотка. Прекрасную гастрономическую пару составит блюдам из мяса и различным сортам сыра. Рекомендуется подавать при температуре 14-16 °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.

Russian wine from PGI “Kuban. Taman Peninsula” semi-sweet red “Cabernet. Makitra” made from Cabernet Sauvignon grapes (vines age 23 years) according to the classic technology for red wines. In the glass, the wine fascinates with a sparkling color from red to dark red with a fresh, fruity aroma, in which varietal tones are clearly expressed. The wine is perfectly balanced on the palate with a full-bodied velvety after a sip. An excellent gastronomic couple will be meat dishes and various types of cheese. It is recommended to serve at a temperature of 14-16 °C.

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

Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman peninsula» semi-sweet 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	Внеукрывной 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	80,3 ц/га 80,3
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	20-40 г/л 20-40 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6,0±1,0 г/л 6,0±1,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	91,2 ккал 91,2 kcal

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:**

ЦВЕТ COLOUR	От красного до тёмно-красного Red to dark red
АРОМАТ BOUQUET	Свежий, фруктовый Fresh, fruity
ВКУС TASTE	Полный, гармоничный, без посторонних тонов Full, harmonious, without extraneous tones
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:  
4630037254907

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14630037254904

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