КУБАНЬ-ВИНО

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

Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman peninsula» dry white «Sauvignon. 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 белое «Совиньон. Макитра» изготовлено из винограда Совиньон Белый (возраст лоз 16 лет). Урожай собирается по достижении ягодами оптимальной спелости с переработкой винограда в деликатном режиме (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда). Брожение проходит в ёмкостях из нержавеющей стали с последующим снятием с осадка и баттонажем на тонком дрожжевом осадке не более 2 месяцев. Вино разливается холодным «методом», благодаря чему максимально сохраняет ароматические и вкусовые свойства.

Сухое белое «Совиньон. Макитра» в бокале переливается нежным светло-соломенным цветом с зеленоватым оттенком. Освежающий аромат раскрывается сортовыми для Совиньон Белого нотами с характерными смородиновыми тонами. Вкус привлекает гармоничной свежестью, сбалансированной с букетом. «Совиньон. Макитра» рекомендовано подавать при температуре 12-14 °С в паре с холодными закусками, морепродуктами и рыбными блюдами.

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 white "Sauvignon. Makitra" is made from Sauvignon Blanc grapes (vines age 16 years). Harvested when the berries have reached optimum ripeness, the grapes are processed in a delicate mode (so as not to extract polyphenols from the skin of the grapes). Fermentation takes place in stainless steel tanks, followed by removal from the lees and bottling on fine yeast lees for no more than 2 months. The wine is bottled in a cold "method", thanks to which it retains its aromatic and taste properties as much as possible.

Dry white "Sauvignon. Makitra" in a glass shimmers with a delicate light straw color with a greenish tint. Refreshing aroma reveals varietal notes of Sauvignon Blanc with characteristic currant tones. The taste attracts with harmonious freshness, balanced with the bouquet. "Sauvignon. Makitra" is recommended to be served at a temperature of 12-14 ° C, paired with cold appetizers, seafood and fish dishes.

КУБАНЬ-ВИНО

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

Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman peninsula» dry white «Sauvignon. Makitra»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Совиньон Белый Sauvignon White
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне, на высоком штамбе
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Третья декада августа
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD IN KG OF GRAPES PER HA., cwt/ha	116,7 ц/га 116,7
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ, лет AVARAGE AGE OF VINS, years	16 лет 16 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 19-21%, прессование винограда проходит в мягком режиме, осветление сусла с помощью технологического способа – флотация. Затем брожение с использованием чистой культуры дрожжей в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 °С. После брожения производится съем с дрожжевого осадка с дальнейшей защитой и купажированием. The grape harvest is carried out on sugars of 19-21%, the grapes are pressed in a soft mode, the must is clarified using a technological method - flotation. Then fermentation using pure yeast culture in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 °C. After fermentation, the yeast sediment is removed with further protection and blending.
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,0 - 12,0 % об. 10,0 - 12,0 % 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	71,2 ккал 71,2 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с зеленоватым оттенком Light straw with a greenish tint
АРОМАТ BOUQUET	Характерный, сортовой, со смородиновыми нотами Characteristic, varietal, with currant notes
ВКУС TASTE	Свежий, без посторонних тонов, гармоничный Fresh, without extraneous tones, harmonious
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14 °С 12-14 °С

Доступный объем/Available volume:
0,75 L / 1,24 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,2 см / h 30,7 см

Вложение в гофроящик/ Embedding in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/ Embedding in a corrugated box:
4630037254877

Штрих код на групповую упаковку/ Barcode for group packaging:
14630037254874

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

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