



Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое красное «Красностоп. Макитра Селекшн»

Russian wine with a protected designation of origin «South coast of Taman» aged dry red «Krasnostop. 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.

Так для выдержанного сухого красного «Красностоп. Макитра Селекшн» была выбрана Сирин, персонаж древнерусской культуры - певчая райская птица-дева, которая своим пением заставляла забывать прохожих всю свою жизнь. Как и выбранный персонаж, автохтонный Красностоп Анапский восхищает своей выразительностью, «громкостью» вкуса и отражением характера аутентичной местности, на которой он был выращен. Выдержанное сухое красное вино «Красностоп. Макитра Селекшн» имеет тёмно-рубиновый цвет с гранатовым отливом и сложный аромат гармонично сочетающихся фруктовых и ягодных оттенков с тонами благородного дерева. Температура подачи 14-16 °С. Интеллигентный, бархатистый вкус и долгое приятное послевкусие не оставит равнодушным даже самого взыскательного потребителя!

Урожай автохтонного Красностопа Анапского (возраст лоз 8-22 года) для серии «Макитра Селекшн» собирают в период с сентября по октябрь при достижении им оптимальной спелости и сахаристости 21-23%. Переработка винограда производится по классической для красных вин технологии. Суло оправляют на брожение с применением чистых культур дрожжей в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 25 °С с регулярным орошением «шапки» мезги. После чего виноматериал снимают с дрожжевого осадка и вносят чистую культуру бактерий для проведения процессов яблочно-молочного брожения с последующим снятием и завершающей защитой виноматериала. Для финального созревания и получения всех уникальных свойств вино выдерживается в дубовых бочках на протяжении 12 месяцев.

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.

Sirin chosen for the aged dry red "Krasnostop. Makitra Selection", a character of ancient Russian culture - a singing bird-maiden of paradise, that with her singing, made passers-by forget all their life. Like the chosen character, the autochthonous Krasnostop Anapskiy delights with its expressiveness, "loudness" of taste and reflection of the nature of the authentic area in which it was grown. Aged dry red wine "Krasnostop. Makitra Selection" has a dark ruby color with a pomegranate tint and a complex aroma of harmoniously combined fruit and berry tones with tones of noble wood. Serving temperature 14-16 °C. Intelligent, velvety taste and a long pleasant aftertaste will not leave indifferent even the most demanding consumer!

The harvest of the autochthonous Krasnostop Anapskiy (vine age 8-22 years) for the "Makitra Selection" series is harvested from September to October when it reaches optimal ripeness and sugar content of 21-23%. Processing of grapes carried out according to the classic technology for red wines. The must sent for fermentation using pure yeast cultures in stainless steel tanks at temperatures up to 25 °C with regular irrigation of the "cap" of the pulp. After that, the wine material is removed from the yeast sediment and a pure culture of bacteria is introduced to carry out the processes of malolactic fermentation, followed by removal and final protection of the wine material. For final maturation and obtaining all the unique properties of the wine is aged in oak barrels for 12 months.

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

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое красное «Красностоп. Макитра Селекшн»

Russian wine with a protected designation of origin «South coast of Taman» aged dry red «Krasnostop. Makitra Selection»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Красностоп Анапский Krasnostop Anapskiy
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-октябрь September-October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA	41,9 ц/га 41,9 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛЮЗ AVERAGE AGE OF VINS	8-22 года 8-22 years

МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ
Сбор винограда осуществляется на сахарах 21-23%. Переработка проводится по «красному способу». После дробления винограда, полученную мезгу сульфитируют до 50 (свободная) и направляют на брожение на чистых культурах дрожжей, в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 25 градусов, с регулярным орошением «шапки» мезги. После брожения производится сьем виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ. Затем производится сьем с осадка с дальнейшей защитой виноматериала

PRIMARY FERMENTATION
The grape harvest is carried out on sugars of 21-23%. 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 containers at a temperature of up to 25 degrees, 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. Then it is removed from the sediment with further protection of the wine material.



ВЫДЕРЖКА AGING
12 месяцев в дубовой бочке
12 months in oak barrels

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,5 - 13,5 % об. 11,5 - 13,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/л not more than 4 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6,0±1,0 г/л 6,0±1,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	79,6 ккал 79,6 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Темно-рубиновый с гранатовым оттенком Dark ruby with garnet hues
АРОМАТ BOUQUET	Сложный, с гармоничным сочетанием фруктовых и ягодных оттенков и цветочных нот в сочетании с благородным деревом Complex, with a harmonious combination of fruit and berry shades and floral notes in combination with a noble tree
ВКУС TASTE	Полный, с бархатистым послевкусием, экстрактивный Full, with a velvety aftertaste, extractive
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14-16 °C 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 / 1,631 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,3 см / h 30,7 см

Вложение в гофроящик/ Embedding in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037255461

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037255468

Код АП: 4061

Количество упаковок на поддоне (евро) / Number of packages on a pallet (Euro):
72

Количество упаковок в слое / Number of packages in the layer:
18