



# АНГЕЛЫ И ДЕМОНЫ

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «АНГЕЛЫ И ДЕМОНЫ. КАБЕРНЕ»

Russian wine with protected geographic indication «Kuban. Taman peninsula» red dry «ANGELS AND DEMONS. CABERNET»

## ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Название серии символично, оно подчеркивает и отражает суть идеи - показать два разных характера одного сорта винограда. Для изготовления винной пары «Ангелы и Демоны» использован сорт Каберне Совиньон с возрастом лоз 21 год, из которого изготовлены всем привычное красное сухое и редкое белое сухое.

Производство тихого белого вина из красного винограда - уникальный опыт и для «Кубань-Вино», и для российского виноделия в целом. Сам подход, основой которого является контроль времени контакта сока с виноградной кожицей, достаточно популярен среди виноделов, но мало кто в мире производит именно белые вина, обычно применяя эту технологию в производстве розовых вин.

Само же вино, несомненно, привлечет внимание тех, кто любит экспериментировать, пробовать и удивляться новому.

Российское красное вино «Ангелы и Демоны. Каберне» сделано по классической технологии производства красных вин, в ходе которой проводится брожение в контакте с кожицей винограда. В результате получается насыщенное вино с рубиновыми оттенками в цвете, с гармоничным, соответствующим сорту ароматом, в котором тона чернослива сочетаются с легкими нотами табака и дуба, а вкус следует за ароматом и во множестве его повторяет. Красное вино «Ангелы и Демоны» хорошо проявит себя в тандеме с блюдами из дичи, сырами всех сортов, пловом, пиццей, лазаньей.

The name of the series is symbolic. It emphasizes and reflects the essence of the idea - to show two different characters of one grape variety. Cabernet Sauvignon with vines age 19 years old is used for the production of both wines in the series - white and red.

The production of still white wine from red grapes is a unique experience for «Kuban-Vino» and for Russian winemaking in general. The approach based on controlling the time of contact of the juice with grape skins is quite popular among winemakers but few in the world produce white wines, usually applying this technology in the production of rose wines.

Russian red wine "Angels and Demons. Cabernet" is made according to the classical technology of red wine production, during which fermentation is carried out in contact with the grape skin. The result is a rich wine with ruby hues in color, with a harmonious flavor in which the tones of prunes combine with light notes of tobacco and oak and the taste follows the flavor and repeats it. Red wine "Angels and Demons" will best show itself in tandem with dishes from fowl, cheeses of all sorts, pilaf, pizza, lasagne.

## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/  
PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины 25-40 лет, новаторы, имеющие средний достаток / Men and women 25-40 years old, innovators with medium income

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/  
MOTIVES FOR PURCHASE

Попробовать что-то новое, интересное, удивить друзей / Try something new, interesting, surprise friends

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/  
REASONS FOR CONSUMPTION

Встречи с друзьями, семейный ужин / Friends meeting, family dinner

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/  
PRICE POSITIONING

Российское вино класса "low-premium" / Russian wines of "low-premium" class

# АНГЕЛЫ И ДЕМОНЫ

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «АНГЕЛЫ И ДЕМОНЫ. КАБЕРНЕ»  
Russian wine with protected geographic indication "Kuban. Taman peninsula" red dry "ANGELS AND DEMONS. CABERNET"

## 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	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Лоза сформирована в виде высокоштамбовых кордонов The vine is formed in the form of high-pitched cordons
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Конец сентября - начало октября In late September - early October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	85-95 ц/га 85-95 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	21 год 21 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	После окончания спиртового брожения проведение ямб, часть объема в контакте с дубом

ВЫДЕРЖКА AGING	без выдержки No aging
-------------------	--------------------------

## АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	12,5-14,5 % об. 12,5-14,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм <sup>3</sup> not more than 4 g/dm <sup>3</sup>
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм <sup>3</sup> 5-7 g/dm <sup>3</sup>
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	85,2 ккал 85,2 kcal

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От темно-красного с рубиновым оттенком до темно-рубинового с гранатовым оттенком From deep red with a ruby tint to dark ruby with garnet shade
АРОМАТ BOUQUET	Преобладание тонов чернослива и паслена в сочетании с легкими нотами табака и дуба Predominance of prun tones and nightshade in the combination with light notes of tobacco and oak
ВКУС TASTE	Чистый, полный, свежий, гармоничный, соответствующий сорту Clean, full, fresh, harmonious, appropriate to variety
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14 °C 12-14 °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



Доступный объем/Available volume:  
0,75 L / 1,257 kg

Размер бутылки/Bottle size:  
Ø 8 см/ h 30 см

Вложение в гофроящик/ Embedding  
in a corrugated box:  
6

Штрих код на единицу продукции/  
Barcode on unit of production:  
4607062865163

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14607062865160

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