

АНГЕЛЫ И ДЕМОНЫ



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

Russian wine with protected geographic indication "Kuban. Taman peninsula' white 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 белое вино «Ангелы и Демоны» удивит своим тонким ароматом, в котором преобладают тона белой сливы и крыжовника. Вкус чистый и свежий и при этом достаточно экстрактивный, полный. Абсолютно белое вино, но крайне необычного стиля со своим индивидуальным характером.

Белое вино «Ангелы и Демоны» великолепно подходит к блюдам из светлого мяса, утиной и гусиной печени, рыбе, морепродуктам, различным сортам сыра, орехам.

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.

The wine itself will undoubtedly attract the attention of those who like to experiment and try something new. Russian white wine "Angels and Demons" will surprise with its delicate aroma, which is dominated by the tones of white plum and gooseberries. The taste is clean and fresh and at the same time sufficiently extractive, full. This white wine has extremely unusual style with its own individual character.

Russian white wine "Angels and Demons" perfectly suits dishes from light meat, duck and goose liver, fish, seafood, various types of cheese and nuts.

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 белое «АНГЕЛЫ И ДЕМОНЫ. КАБЕРНЕ»
Russian wine with protected geographic indication "Kuban. Taman peninsula" white 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 высокоштабных 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	22 года 22 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Переработка винограда происходит без настоя на мезге по короткой схеме прессования с отбором только суслу-самотек.

PRIMARY FERMENTATION

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 ³ not more than 4 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм ³ 5-7 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	85,2 ккал 85,2 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с платиновым оттенком Light straw with a platinum shade
АРОМАТ BOUQUET	Тонкий, с фруктово-ягодными нотами, с преобладанием белой сливы и крыжовника Delicate, fruit and berry notes, with a predominance of white plum and gooseberry
ВКУС TASTE	Чистый, полный, свежий, гармоничный, соответствующий сорту Clean, full, fresh, harmonious, corresponding to the variety
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	10-12 °C 10-12 °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 / 1,249 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,1 см/ h 29,6 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4607062865170

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062865177

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