



КУБАНЬ-ВИНО

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое красное «Междуморье. Каберне»

Russian wine with a protected appellation of origin “Southern Coast of Taman” aged dry red “Mezhdumorye. Cabernet”

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия «Междуморье» — это история о земле между двух морей, о тихой силе южного солнца и вине, рожденном на границе стихий. Здесь, где виноград впитывает энергию побережья и насыщенность почв, рождаются вина с характером — зрелым, многогранным, честным. Для тех, кто ищет вкус с глубиной и смыслом.

«Междуморье. Каберне» — выдержанное красное сухое вино с ЗНМП «Южный берег Тамани», созданное из винограда Каберне Совиньон, собранного с десятилетних лоз. Особая технологическая схема переработки, включающая отъем сусла, брожение на чистых культурах дрожжей и мягкое орошение «шапки», позволяет максимально раскрыть сортовые особенности. После завершения яблочно-молочного брожения виноматериал выдерживается не менее 16 месяцев при контролируемой температуре — без использования дуба, чтобы сохранить свежесть и природную структуру вина.

The Mezhdumorye series tells the story of a land between two seas, of the quiet strength of the southern sun and of wine born where natural elements meet. Here, where grapes absorb the coastal energy and the richness of the soil, wines of character are born—mature, versatile and honest. For those looking for a flavour with depth and meaning.

«Mezhdumorye. Cabernet» is an aged dry red wine from the protected appellation of origin «Southern Coast of Taman», crafted from Cabernet Sauvignon grapes harvested from ten-year-old vines. A special technological process, including must extraction, fermentation using pure yeast cultures and gentle cap irrigation, ensures maximum expression of varietal characteristics. Once malolactic fermentation is complete, the wine is aged for no less than 16 months at a controlled temperature—without oak—to preserve its freshness and natural structure.

In the glass, this Cabernet displays a rich dark red hue with a garnet tint. The bouquet is complex, with characteristic notes of nightshade and tobacco leaf, complemented by subtle woody nuances. The palate is full and fresh, with soft tannins and a refined structure. Aromatic notes are echoed in the taste, creating a harmonious and well-balanced composition. This is a wine for those who appreciate intelligent flavour and the precision and elegance of craftsmanship.

Food pairing: Ideal with charcuterie, veal with rosemary, grilled aubergine, hard cheeses and dishes with spicy herbs. Recommended serving temperature: 16–18 °C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL
CONSUMER

Мужчины и женщины от 28 лет, доход средний и выше, ценят качество, стиль и бренд, выбирают лучшее, разбираются в винах и делятся мнениями, постоянно экспериментируют, в поисках идеального/ Men and women aged 28 and older with middle to high income, who value quality, style and branding. They are discerning wine enthusiasts who enjoy sharing opinions and are always on the lookout for new experiences in their search for the perfect wine

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Попробовать новинку, уникальный продукт с оптимальным сочетанием цена-качество / Trying a new, unique product with an optimal price-quality ratio

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR
CONSUMPTION

Поход в гости, встреча друзей, особый случай, торжество, семейный праздник / Gatherings with friends, reunions, special occasions, celebrations and family parties

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

Premium

КУБАНЬ-ВИНО

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое красное «Междуморье. Каберне»
Russian wine with a protected appellation of origin "Southern Coast of Taman" aged dry red "Mezhdumorye. Cabernet"

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОПТ VARIETAL	Каберне Совиньон Cabernet Sauvignon
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки формировка АЗОС; металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки формировка с вертикальным формированием прироста Stem unprotected. Trellis system: metal with a single wire tier (AZOS formation), and galvanized metal with three wire tiers for vertical shoot positioning
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный и ручной Mechanized and manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Октябрь October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	116,31 ц/га 116.31 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	10 лет 10 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Переработку винограда осуществляют по специальной технологической схеме. При дроблении и гребнеотделении осуществляют отъем транспортного сула в количестве 10-20%. Брожение проводят на чистых культурах дрожжей с периодическим орошением «шапки» при температуре 23-25°C. По окончании спиртового брожения, мезгу подают на прессование, далее в полученном виноматериале проводят яблочно-молочное брожение с использованием чистой культуры бактерий. После окончания яблочно-молочного брожения проводят открытую переливку и эгализируют. Далее ЗНМП виноматериал направляют на выдержку. Grapes are processed following a specialized technological protocol. During crushing and destemming, 10-20% of the transport must is removed. Fermentation takes place with pure yeast cultures and includes periodic cap irrigation at 23-25°C. Once alcoholic fermentation is complete, the pulp is pressed, followed by malolactic fermentation using pure bacterial cultures. Afterward, the wine undergoes open racking and blending before being transferred for PDO ageing.
ВЫДЕРЖКА FINING	Выдержку производят в технологической таре, не менее 16 месяцев, при температуре 14-16°C без выдержки в дубе. При необходимости разлитая в бутылку продукция подвергается контрольной выдержке. The wine is aged for at least 16 months in multi-use containers at 14-16°C, without oak contact. If necessary, the bottled product undergoes controlled ageing.

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	12,0-14,0 % об. 12.0-14.0% vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л not more than 4 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	4,0-6,0 г/л 4.0-6.0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	82,1 ккал 82.1 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Темно-красный с гранатовым оттенком Dark red with a garnet tint
АРОМАТ BOUQUET	Сложный, с гармоничным сочетанием тонов паслена табачного листа, с легкими древесными нотами Complex and harmonious, with nuances of tobacco leaf and nightshade, accented by subtle woody notes
ВКУС TASTE	Полный, свежий, повторяющий аромат на фоне благородного дуба в сочетании с мягкими танинами Rich and fresh, echoing the bouquet profile, with refined oak undertones and soft tannins
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	16-18 °C 16-18 °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 cm / h 30,7 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4680644521657

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14680644521654

Код АП: 4051

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 50

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 10