



КУБАНЬ-ВИНО



Вино сухое красное «Ораквети»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Сухое красное вино «Ораквети» – вино для тех, кто ценит насыщенный вкус, понятный характер и традиционную винную эстетику. Оно ориентировано на повседневное потребление и отлично подходит как для семейных ужинов, так и для праздничных встреч.

Вино произведено из многосортного купажа, в котором сочетаются как классические европейские, так и автохтонные сорта. Такой подход формирует узнаваемый, выразительный профиль с акцентом на фруктовость и гармонию вкуса. Винификация направлена на сохранение естественной структуры вина и его свежести, без выдержки в дубе.

Цвет в бокале от красного до темно-красного. Аромат развитый, с характерными нотами спелых красных фруктов. Вкус чистый, полный, свежий, гармоничный, с мягкой танинной структурой. «Ораквети» органично вписывается в традиционную гастрономию: идеально сочетается с мясными блюдами – шашлыком, жареной и запечённой говядиной, бараниной, домашними колбасами. Также подходит к хачапури, хинкали, блюдам с томатными соусами и выдержанным сырам. Сухое красное «Ораквети» рекомендуется подавать при температуре 15-17 °С.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL
CONSUMER

Мужчины, женщины от 40 лет, имеют средний достаток, практичные, традиционалисты. Им важны предсказуемость вкуса и понятность бренда

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Приобрести вино с отличным соотношением цена/ качество от проверенного производителя

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR
CONSUMPTION

Вино на каждый день, праздники, семейные застолья

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

Эконом

КУБАНЬ-ВИНО

Вино сухое красное «Ораквети»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Амур, Анчелотта Таманская, Каберне Кортис Таманский, Каберне Совиньон, Красностоп Анапский, Красностоп Золотовский, Мерло, Молдова, Мускат Гамбургский, Пино Чёрный, Рубин Голодриги, Санджовезе Таманский, Саперави, Сира Таманская, Цвайгельт Таманский, Цимлянский Чёрный
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, формировка АЗОС; металлическая с тремя ярусами проволоки, вертикальная формировка; металлическая с двумя ярусами проволоки «Казенава»
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный, ручной
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август-Октябрь
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	106,44 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	11 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах от 21%. Переработка проводится по «красному способу» отдельно каждого сорта. После дробления винограда, полученную мезгу сульфитируют до 50 (свободная) и опрывают на брожение на чистых культурах дрожжей, в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 25 градусов. Плавающую «шапку» мезги в емкостях систематически орошают, перекачивая нижний слой суслу на поверхность «шапки» для лучшей экстракции красящих веществ из кожицы винограда. После брожения производится сьем виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ. После снятия с ЯМБ проводится купажирование виноматериала.
ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки в дубе

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,0-12,0 % об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-7,0 г/л
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	71,3 ккал

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От красного до темно-красного
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, с характерными нотами красных фруктов
ВКУС TASTE	Чистый, полный, свежий, гармоничный
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	15-17 °C



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

Размер бутылки / Bottle size:
ø 8,0 cm / h 30,0 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4680644523323

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14680644523320

Код АП: 4011

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