

# ARISTOV



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Аристов. Каберне Совиньон»  
Russian wine with a protected geographical status «Kuban. Taman Peninsula» dry red «Aristov. Cabernet Sauvignon»

## ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

В 2026 году мир встречает символ движения, страсти и свободы – Красную Огненную Лошадь. Её энергия вдохновила ARISTOV на создание лимитированной новогодней серии вин, посвященной времени свершений, уверенных шагов и новых горизонтов. Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Аристов. Каберне Совиньон», созданное из одноименного сорта винограда, стало воплощением терруара, щедро одарённого южным солнцем и морскими бризами. Вино прошло тщательную выдержку: в процессе его создания объединены виноматериалы, созревавшие не менее 12 месяцев в дубовых бочках и в ёмкостях.

Рубиновый цвет «Аристов. Каберне Совиньон» – словно отблеск пламени, аромат – вихрь чёрных ягод, лёгкого табака и пряностей. Вкус стремителен, как галоп, но в нём присутствует благородство и уверенность: каждое мгновение послевкусия напоминает о движении вперёд. Сухое красное станет достойным сопровождением праздников и торжеств – от новогодних вечеров и корпоративов до дней рождения, а также подчеркнёт атмосферу деловых встреч, придавая им нотку благородства и стиля. Рекомендуемая температура подачи вина составляет 16–18 °C.

In 2026, the world welcomes a symbol of movement, passion, and freedom—the Red Fire Horse. Its energy inspired ARISTOV to create a limited edition New Year's series of wines, dedicated to the time of achievement, of confident steps, and new horizons.

Russian wine with a protected geographical status «Kuban. Taman Peninsula» dry red «Aristov. Cabernet Sauvignon», created from the eponymous grape variety, has become the embodiment of a terroir generously endowed with southern sun and sea breezes. The wine has undergone meticulous aging: during its creation, base wines aged for no less than 12 months in oak barrels and in tanks were blended together.

The ruby color of «Aristov. Cabernet Sauvignon» is like a flicker of flame, its aroma a whirlwind of dark berries, light tobacco, and spices. The taste is swift, like a gallop, yet it possesses nobility and confidence: every moment of the aftertaste reminds one of moving forward. This dry red wine will be a worthy accompaniment to holidays and celebrations—from New Year parties and corporate events to birthdays—and will also enhance the atmosphere of business meetings, adding a touch of nobility and style. The recommended serving temperature for the wine is 16–18°C.

## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

### ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины от 30 лет, доход средний и выше среднего, ценители винной культуры, увлечены гастрономией, следят за трендами, обращают внимание на дизайн этикетки и символику

### МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE

Men and women from 30 years of age, with an average to above-average income, connoisseurs of wine culture, passionate about gastronomy, who follow trends, and pay attention to label design and symbolism

### ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION

Pриобрести привлекательный продукт, сочетающий в себе качество, эстетику и символичность в качестве презента либо в личную коллекцию

### ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING

The acquisition of an attractive product that combines quality, aesthetics, and symbolic meaning, either as a gift or for a personal collection

Праздники и торжества (Новый год, корпоративы, дни рождения), деловые встречи Holidays and celebrations (New Year, corporate parties, birthdays), business meetings

Low-premium

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Аристов. Каберне Совиньон»  
 Russian wine with a protected geographical status «Kuban. Taman Peninsula»  
 dry red «Aristov. Cabernet Sauvignon»

**ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:**

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОПТ VARIANTAL	Каберне Совиньон Cabernet Sauvignon
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanised
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрытый, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки формировка АЗОС Stem unprotected, trellis system: metal with a single tier of wire, AZOS (Anapa Zonal Experimental Station of Viticulture and Winemaking) formation
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный и ручной Mechanized and manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Октябрь October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	92,20 ц/га 92.20 dt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINES	19 лет 19 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахара не менее 21г/100см <sup>3</sup> . Переработка проводится по «красному способу». После дробления винограда, полученную мезгу сульфитируют до 50 (свободная) и оправляют на брожение на чистых культурах дрожжей, в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 25 градусов, с регулярным орошением «шапки» мезги. После брожения производится съем виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ. После снятия с ЯМБ проводится купажирование виноматериала. The grapes are harvested at a sugar content of at least 21 g/100 cm <sup>3</sup> . They are then processed following the «red method». After crushing grapes, the resulting must is sulphited up to 50 meq/l (free) and sent for fermentation on pure yeast cultures in stainless steel tanks at up to 25°C, with regular «cap» irrigation. After fermentation, the base wine is racked and inoculated with a pure bacterial culture for malolactic fermentation. Afterwards, the wine is blended.
ВЫДЕРЖКА FINING	В ходе технологического процесса проводят эгализацию виноматериала выдержанного в бочке не менее 12 месяцев и виноматериала выдержанного в технологической таре не менее 12 месяцев. During the technological process, égalaisation is performed between base wine aged in barrels for no less than 12 months and wine material aged in technological tanks for no less than 12 months.



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

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

Вложение в гофроящик /  
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции/  
Barcode on unit of production:  
4680644522722

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14680644522729

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

**АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:**

СПИРТ / ALCOHOL	12,0–14,0% об. / 12,0–14,0% vol
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА / RESIDUAL SUGAR	менее 7,0 г/л / < 7.0 g/L
КИСЛОТНОСТЬ / TOTAL ACIDITY	5,0–7,0 г/л / 5,0–7,0 g/L
КАЛОРИЙНОСТЬ / CALORICITY	83,6 ккал / 83,6 kcal

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:**

ЦВЕТ COLOUR	От красно-рубинового до темно-гранатового Red, ruby to dark garnet
АРОМАТ BOUQUET	Соответствующий сорту: с преобладанием черносливовых и пасленовых тонов, в сочетании с нотами табака Varietally accurate bouquet: featuring dominant notes of prune and nightshades family accents, combined with hints of tobacco
ВКУС TASTE	Чистый, полный, свежий, гармоничный, соответствующий сорту Clean, full-bodied, fresh, harmonious, and true to its variety
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	16–18 °C

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская д. 2.  
 Tel.: + 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 aristovwine.ru