

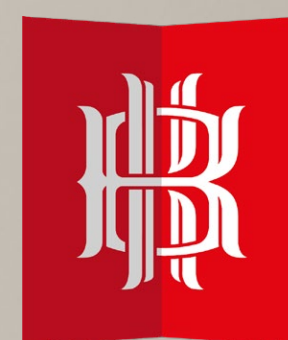


# MAKITRA

SELECTION

# О ПРОЕКТЕ

ПРОЕКТ MAKITRA SELECTION  
БЫЛ СОЗДАН В 2022 ГОДУ  
В ПАРТНЕРСТВЕ ДВУХ КРУПНЕЙШИХ  
КОМПАНИЙ: ВИНODEЛЬНИ  
«КУБАНЬ-ВИНО» И ИМПОРТЕРА  
ВИН LUDING GROUP. НОВЫЙ БРЕНД  
ВДОХНОВЛЕН БОГАТОЙ ИСТОРИЕЙ  
ТАМАНСКОГО ПОЛУОСТРОВА  
И ВЕКОВЫМИ ТРАДИЦИЯМИ  
ВИНОДЕЛИЯ КУБАНИ.



## КУБАНЬ-ВИНО

«Кубань-Вино» — это винодельня полного цикла: от саженца до бутылки. Масштабы впечатляют: три винодельческих центра (Центр энологии Chateau Tamagne, Центр классического виноделия и Центр индустриального виноделия), более 64 млн бутылок тихих и игристых вин в год и более 13 тысяч гектаров земли, расположенные на Таманском полуострове и в Анапском районе. Виноградники компании — крупнейшие в России, занимают 9 146 га. Здесь выращивается более 130 сортов винограда.

**LUDING**  
**EST. 1993**

LUDING GROUP — крупнейший импортёр вин в Российскую Федерацию, один из лидеров российского алкогольного рынка. Имея широкую экспертизу и огромный опыт работы в алкогольной отрасли, на сегодняшний день LUDING GROUP обеспечивает дистрибуцию продукции по всей России, во всех каналах сбыта, включая федеральные и локальные сети и HoReCa. Ассортиментный портфель включает более 5 000 наименований тихих, игристых вин и крепкого алкоголя со всего мира.

# ЛЕГЕНДА МАКИТРА SELECTION

Тамань — известная с древних времен колыбель виноградарства и виноделия. Тёплый климат, стратегически выгодное положение и невероятная плодородность этих мест превратили полуостров в перекрёсток цивилизаций. Местное виноделие зародилось еще в VI веке до нашей эры, когда на эти земли пришли древние племена со своей культурой.

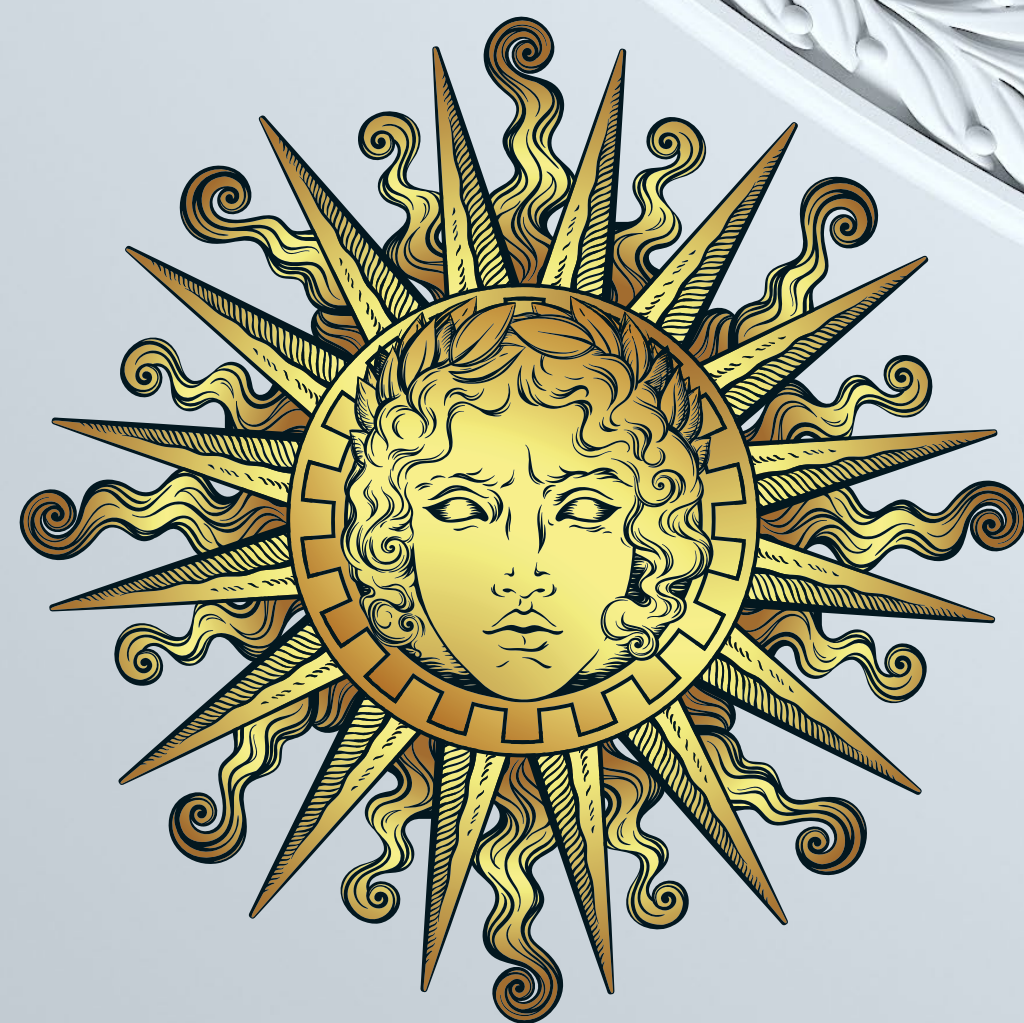
«Макитра Селекшн» — вино-рассказ, вино-история. Оно переносит нас в те давние, загадочные времена, когда на горе Макитра, являющейся местом силы Тамани, собирались мифические существа, чтобы провести свой «симпозиум» — совместное винопитие, сопровождающееся философскими беседами.

Вино воплощает в себе намерения уникальных традиций и династий. Открывая бутылку вина, мы удостоены чести узнать и пройти через ту самую культуру, обычаи и устои, даже на мгновение пережить тот самый климат, присущий местности, где выращивался этот виноград.

Бренд «Макитра Селекшн» — это диалог культур и цивилизаций, прошедших сквозь века и создавших Таманский полуостров таким, каким мы знаем его сегодня.



Греческий симпозиум.  
Рисунок на древнегреческой  
вазе V в до н.э.



**Экстра брют белое –**  
**языческий бог Ярило –**  
солнце, покровитель  
плодородия, визуально  
объединяет всю  
мифическую коллекцию,  
являясь лейтмотивом в  
каждом образце.



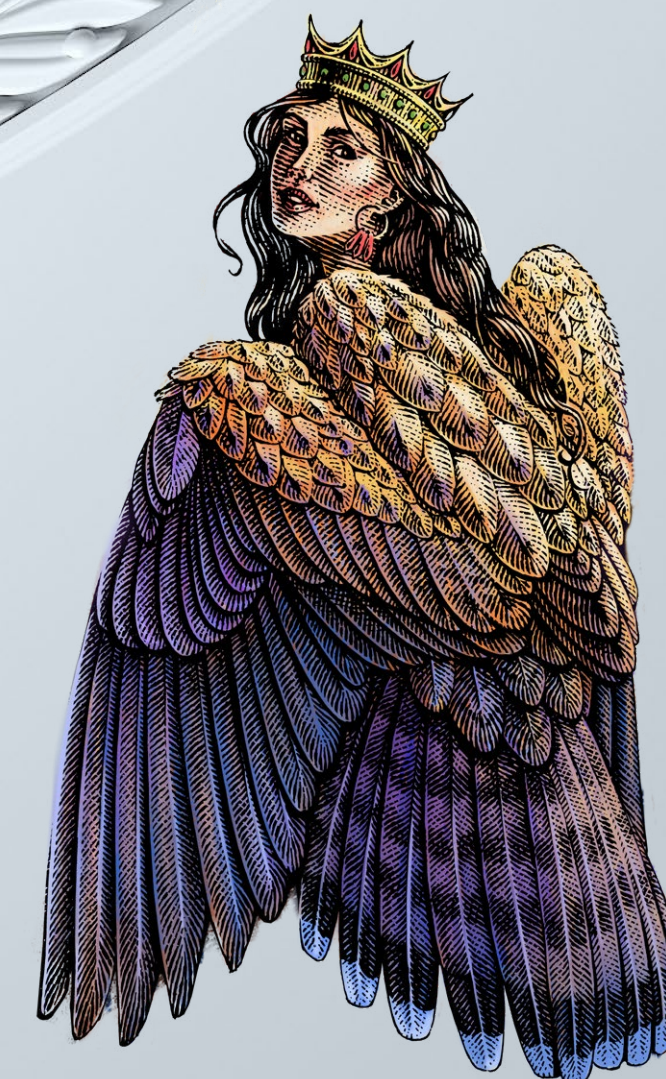
**Шардоне –**  
**Медуза Горгона –**  
как нельзя лучше  
характеризует  
сортовые особенности.  
В изысканно  
прекрасном аромате  
вина доминируют  
обволакивающие  
минеральные и  
цветочные аккорды,  
украшенные сливочно–  
фруктовыми нотами.



**Каберне –**  
**Кентавр –**  
представляет  
«маскулинный»  
насыщенный Каберне  
Совиньон, для которого  
характерны ноты  
пронзительной черной  
смородины, танинности  
и мощной пряности.



**Мерло –**  
**лесной полубог Фавн –**  
олицетворяет  
магнетический характер  
вина, сотканный из  
нот спелой вишни и  
полевых маков в облаке  
сливочных тонов с  
древесными оттенками.



**Красноstop –**  
**персонаж древнерусской**  
**культуры Алконост –**  
певчая райская птица–дева,  
которая своим пением  
заставляла прохожих забывать  
от восторга всю свою жизнь,  
как и автохтонный Красноstop,  
восхищающий своей  
выразительностью, «громкостью»  
вкуса и отражением характера  
аутентичной местности, на  
которой он был выращен.

# ТЕРРУАР

Макитра – это красивое уединенное место, невысокая гора высотой около 139 метров над уровнем моря с первозданной красотой, расположенная среди лиманов Таманского полуострова. Именно она послужила источником вдохновения для создания тихих и игристых вин Makitra Selection из винограда международных и автохтонных сортов, ягоды которых произрастают на виноградниках винодельни, расположенные близ её местонахождения, в уникальной природно-климатической зоне.



Местность расположения виноградников: умеренно холмистая, на незначительном возвышении над уровнем моря



Климат: умеренный континентальный



Среднегодовая температура: 11–12 °C



Почвы: глины, суглинки.



Большое количество водных массивов определяет характер местной осени – продолжительной и достаточно тёплой, что позволяет долго сохранять виноград на лозе, добиваясь практически идеальной зрелости.

РОССИЙСКОЕ ИГРИСТОЕ ВИНО  
С ЗАЩИЩЕННЫМ НАИМЕНОВАНИЕМ  
МЕСТА ПРОИСХОЖДЕНИЯ  
«ЮЖНЫЙ БЕРЕГ ТАМАНИ»

# ВЫДЕРЖАННОЕ ЭКСТРА БРЮТ БЕЛОЕ «МАКИТРА РЕЗЕРВ СЕЛЕКШН»



Сорт винограда:  
Шардоне,  
Рислинг Рейнский,  
Пино Белый



Цвет:  
Светло-соломенный с зеленоватыми  
оттенками, изящным перляжем  
и элегантной, мелкодисперсной пеной



Аромат:  
Торжественно звучит  
развитыми оттенками белых  
фруктов, французской выпечки  
с нотами подсолнечника  
и выраженными нюансами  
выдержки



Вкус:  
Элегантный и полный,  
гармонизирующий  
и дополняющий букет

---

## Особенности технологии производства :

Виноград собрали по достижении оптимальной спелости на сахарах 16–18%. После деликатного прессования ягод, чтобы не извлекать полифенолы из кожицы винограда, провели осветление с помощью флотаторов непрерывного действия. Сусло отправили на брожение в ёмкости из нержавеющей стали при температуре 16–18 °С с последующим съемом с дрожжевого осадка. Вторичная ферментация проводилась классическим способом в бутылке при температуре не выше 16°С в течение 40 дней. Завершающим этапом создания вина является выдержка на осадке уже более 27 месяцев с последующим проведением ремюажа и дегоржажа.

РОССИЙСКОЕ ВИНО  
С ЗАЩИЩЕННЫМ ГЕОГРАФИЧЕСКИМ  
УКАЗАНИЕМ «КУБАНЬ.  
ТАМАНСКИЙ ПОЛУОСТРОВ»

# СУХОЕ БЕЛОЕ «ШАРДОНЕ. МАКИТРА СЕЛЕКШН»



Сорт винограда:  
Шардоне



Цвет:  
Бледно-соломенный  
с зеленоватым оттенком



Аромат:  
Изысканный и гармоничный,  
с доминирующими  
минеральными и цветочными  
нотами в сочетании со  
сливочно-фруктовыми  
оттенками



Вкус:  
свежий, чистый, с мягкой  
сливочной текстурой на фоне  
живой кислотности

Особенности технологии производства: :

Сбор винограда осуществляется на сахарах 20–22%. Переработка и прессование винограда проходит в деликатном режиме с дальнейшей флотацией. После флотации сусло отправляют на брожение с применением чистой культуры в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16–18 °С, по окончании которого после непродолжительной выдержки на дрожжах производится съем с осадка с дальнейшей бережной защитой вина от окисления.

РОССИЙСКОЕ ВИНО  
С ЗАЩИЩЕННЫМ ГЕОГРАФИЧЕСКИМ  
УКАЗАНИЕМ «КУБАНЬ.  
ТАМАНСКИЙ ПОЛУОСТРОВ»

# СУХОЕ КРАСНОЕ «КАБЕРНЕ. МАКИТРА СЕЛЕКШН»



Сорт винограда:  
Каберне Совиньон



Цвет:  
Вино очаровывает густыми  
переливами от темно-красного  
до темно-гранатового цвета



Аромат:  
Покоряет роскошным  
букетом с преобладанием  
тонов чернослива и паслена  
в сочетании с легкими нотами  
табака и сливочными оттенками



Вкус:  
Каждый новый глоток позволяет  
раскрыться палитре более ярко  
и глубоко нюансами черных фруктов,  
специй и древесных оттенков,  
продолжающихся в бархатистом  
и долгом послевкусии

---

Особенности технологии производства: :

Урожай сорта Каберне Совиньон собирают в период с сентября по октябрь при достижении им сахаристости 21–23%. Переработка винограда производится по классической для красных вин технологии.

Мезгу сульфитируют до 50 мг/дм<sup>3</sup> и отправляют на брожение «по-красному» с применением чистых культур дрожжей в емкости из нержавеющей стали при температуре до 25 °С с регулярным орошением «шапки» мезги. После достижения необходимой экстрактивности и окраски вино снимают с мезги, проводится дображивание и вносится чистая культура яблочно-молочных бактерий для проведения процесса превращения яблочной кислоты в молочную. Часть вина при этом контактирует с дубом.

РОССИЙСКОЕ ВИНО  
С ЗАЩИЩЕННЫМ НАИМЕНОВАНИЕМ  
МЕСТА ПРОИСХОЖДЕНИЯ  
«ЮЖНЫЙ БЕРЕГ ТАМАНИ»

# ВЫДЕРЖАННОЕ СУХОЕ КРАСНОЕ «КРАСНОСТОП. МАКИТРА СЕЛЕКШН»



Сорт винограда:  
Красностоп Анапский



Цвет:  
Тёмно-рубиновый с гранатовым  
отливом



Аромат:  
Сложный букет, в котором  
гармонично сочетаются  
фруктовые и ягодные оттенки  
с тонами благородного дерева



Вкус:  
Наполненный насыщенной  
сложностью сортовых нюансов,  
экстрактивностью и танинами  
дуба с долгим и развивающимся  
бархатистым послевкусием

---

#### Особенности технологии производства: :

Виноград собирают в период с сентября по октябрь при достижении им оптимальной спелости и сахаристости 21–23%. Переработка производится по классической для красных вин технологии. Сусло направляют на брожение на мезге с применением чистых культур дрожжей в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 25 °С с регулярным орошением «шапки» мезги. После окончания спиртового брожения вино снимают с мезги и вносят чистую культуру бактерий для проведения процесса яблочно-молочного брожения, после чего вино отправляется на выдержку. Для полного созревания и получения всех уникальных свойств вино выдерживается в том числе в дубовых бочках на протяжении 12 месяцев.

РОССИЙСКОЕ ВИНО  
С ЗАЩИЩЕННЫМ НАИМЕНОВАНИЕМ  
МЕСТА ПРОИСХОЖДЕНИЯ  
«ЮЖНЫЙ БЕРЕГ ТАМАНИ»

# ВЫДЕРЖАННОЕ СУХОЕ КРАСНОЕ «МЕРЛО. МАКИТРА СЕЛЕКШН»



Сорт винограда:  
Мерло



Цвет:  
Красный с гранатовым оттенком



Аромат:  
Магнетический букет,  
сотканный из нот спелой вишни  
и полевых маков в сочетании  
со сливочными тонами  
и древесными оттенками



Вкус:  
Демонстрирует мягкий,  
обволакивающий вкус  
с круглыми танинами и долгим,  
сбалансированным послевкусием

## Особенности технологии производства: :

Сбор ягод осуществлялся с сентября по октябрь при достижении оптимальной сахаристости 21–23%. Переработка проводилась по классическому для красных вин способу. Сусло на мезге направили на брожение с применением чистых культур дрожжей в емкости из нержавеющей стали при температуре до 25 °С с регулярным орошением «шапки» мезги для экстракции ароматических веществ. После брожения произведён сьем вина с мезги, была внесена чистая культура бактерий для яблочно-молочного брожения с последующим съемом с осадка после окончания процесса. Вино выдерживалось в контакте с альтернативным дубом с применением технологии микрооксидации в течение 9 месяцев, после чего была продолжена выдержка в емкости из нержавеющей стали 24 месяца.



# MAKITRA

SELECTION