



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



Вино коллекционное сухое красное «Каберне. Шато Тамань Резерв» 2013
Collection dry red wine «Cabernet. Chateau Tamagne Reserve» 2013

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Коллекционные выдержанные вина - вершина бренда Chateau Tamagne. В них воплотились многолетний опыт, мастерство и талант виноделов «Кубань-Вино». История коллекционных вин началась в марте 2008 года. Особенность коллекции заключается в дополнительном созревании вин в бутылках не менее трёх лет при контролируемых параметрах помещения, благодаря чему каждый образец приобретает максимально сложную структуру, развивая ароматические характеристики и достигая вершины вкуса. Ежегодно виноделами отбираются лишь лучшие коллекции, имеющие потенциал и достойные стать частью премиальной коллекции винодельни.

Коллекционное красное сухое «Каберне. Шато Тамань Резерв» 2013 года производится из отборного винограда одноименного сорта (средний возраст лоз 20 лет), выращенного на лучших участках Таманского полуострова. Для создания «Каберне. Шато Тамань Резерв» виноmaterial прошел несколько стадий выдержки: 2 месяца в стали, 15 месяцев в бочке и не менее 78 месяцев в бутылке в специальных условиях винотеки. Тираж ограничен и составляет 1620 бутылок. Попадая в бокал, вино поражает глубоким рубиновым цветом и бликами гранатовых оттенков. Букет раскрывается сочетанием нот чернослива, сафьяна, дуба и шоколада, подчеркнутым тонами топлёных сливок. Обладает хорошей структурой, во вкусе обилует черносливыми оттенками в окружении бархатистых сладких танинов и гармоничной терпкости. В паре с коллекционным «Каберне. Шато Тамань Резерв» рекомендуется подавать стейк средней прожарки с кисло-сладким брусничным соусом или шашлык из свинины. Наилучшая температура подачи вина 14-16 °C.

Collectible aged wines are the pinnacle of the Chateau Tamagne brand. They embodied many years of experience, skill and talent of «Kuban-Vino» winemakers. The history of collectible wines began in March 2008. The peculiarity of the collection lies in the additional maturation of wines in bottles for at least three years under controlled room parameters, due to which each sample acquires the most complex structure, developing aromatic characteristics and reaching the pinnacle of taste. Every year, winemakers select only the best collections that have the potential and are worthy of becoming part of the premium collection of the winery.

Collection red dry «Cabernet. Chateau Tamagne Reserve» 2013 is made from selected grapes of eponymous variety (average age of the vines is 20 years), grown in the best areas of the Taman Peninsula. To create Cabernet. Chateau Tamagne Reserve» wine material went through several stages of aging: 2 months in steel, 15 months in a barrel and at least 78 months in a bottle under special wine cellar conditions. The edition is limited to 1620 bottles.

Once in the glass, the wine strikes with a deep ruby color and highlights of garnet hues. The bouquet opens with a combination of notes of prunes, morocco, oak and chocolate, accentuated by tones of melted cream. It has a good structure, on the palate it is replete with prune shades, surrounded by velvety sweet tannins and harmonious astringency. We recommend to serve «Cabernet. Chateau Tamagne Reserve» with a medium-rare steak with sweet and sour lingonberry sauce or pork shish kebab. The best wine serving temperature is 14-16 °C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT
OF POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины 30-55 лет, имеющие достаток средний и выше среднего, ценители вина, предпочитают сложные выдержанные вина / Men and women age 30-55, with an average and above average income, wine connoisseurs, prefer complex aged wines

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ /
MOTIVES FOR PURCHASE

Торжество, в подарок, в личную винотеку, в коллекцию / Celebration, as a gift, to a personal wine collection

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ/REASONS
FOR CONSUMPTION

Гастрономический ужин, особый случай / Gastronomic dinner, special occasion

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/
PRICE POSITIONING

Российские напитки класса «superpremium» / Russian drinks of «superpremium» class

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Каберне Совиньон Cabernet Sauvignon
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый не укрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Октябрь (21.10.2013) October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	94 ц/га 94 kg/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	20 лет 20 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 21-23%. Переработка проводится по «красному способу». После дробления винограда, полученную мезгу сульфитируют до 50 (свободная) и направляют на брожение на чистых культурах дрожжей, в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 25 градусов, с регулярным орошением «шапки» мезги. После брожения производится сьем виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ. Затем производится сьем с осадка с дальнейшей защитой виноматериала The grape harvest is carried out on sugars of 21-23%. Processing is carried out according to the «red method». After crushing the grapes, the resulting pulp is sulphated to 50 (free) and sent for fermentation on pure yeast cultures, in stainless steel tanks at a temperature of up to 25 degrees, with regular irrigation of the «cap» of the pulp. After fermentation, the wine material is removed from the yeast sediment and a pure bacterial culture is introduced for malolactic fermentation. Then it is removed from the sediment with further protection of the wine material.
ВЫДЕРЖКА FINING	2 месяца выдержка в стали, 15 мес выдержка в бочке и 78 месяцев выдержка в бутылке (по состоянию на 20.12.2022) 2 months in steel, 15 months in barrel and 78 months in bottle (as of 12/20/2022)



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,0-13,0 % об. 11,0-13,0 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/л not more than 4 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/л 5-7 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	76,8 ккал 76,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От красно-рубинового до рубинового с гранатовым оттенком Ruby red to ruby with a garnet hue
АРОМАТ BOUQUET	Сочетание чернослива, сафьяна, дуба и шоколада, подчеркнутое тонами топленного молока A combination of prunes, morocco, oak and chocolate, accentuated by tones of baked milk
ВКУС TASTE	Черносливовые тона, подчеркнутые круглыми сладкими танинами и гармоничной терпкостью Pruney tones accentuated by round sweet tannins and harmonious astringency
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14-16 °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; 1,346 kg

Размер подарочной коробки / Box size:
ø 8,1 см; h 29,9 см

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
44630037255133

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
114630037255130

Код АП: 4062

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

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