



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» выдержанное сухое красное «Каберне 2022. Лимитированный выпуск. Шато Тамань Резерв»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Коллекция вин «Шато Тамань Резерв» в лимитированном дизайне с серой этикеткой – это результат многолетней работы виноделов с бочкой, в ходе которой была опробована выдержка вин в древесине разного типа и происхождения. В каждом вине коллекции воплотились многолетний опыт, мастерство и талант виноделов «Кубань-Вино». Помимо основной выдержки, вина проходят дополнительное созревание в бутылке не менее трёх лет в специальной винотеке, приобретая максимально сложную структуру, развивая свои ароматические характеристики и достигая вершины расцвета вкуса.

Выдержанное сухое красное «Каберне. Шато Тамань Резерв» 2022 года урожая изготовлено из винограда одноименного сорта (возраст лоз от 4 до 21 года), выращенного в самом сердце Краснодарского края, на Таманском полуострове. Вино произведено по «красному способу» с последующей выдержкой в дубе не менее 12 месяцев при контролируемой температуре 14-16 °С, благодаря чему приобретает уникальный характер и непередаваемую насыщенность.

Лимитированное сухое красное «Каберне» обладает насыщенным, богатым темно-рубиновым цветом с томным гранатовым оттенком. В сложном, чувственном букете, под лёгкой вуалью сафьяновых оттенков, гармонично переплетаются тона чёрной смородины и чернослива. Пышный вкус изобилует экстрактивностью и насыщенной структурой с длительным и стойким послевкусием. Каберне отлично сочетается с твёрдыми сырами, дичью, ветчиной и жареным красным мясом. Для полного раскрытия органолептических свойств перед подачей вино следует охладить до температуры 16-18 °С.

The collection of wines "Chateau Tamagne Reserve" in a limited design with a gray label is the result of many years of winemakers' work with a barrel, during which they tested the aging of wines in wood of different types and origins. Each wine in the collection embodies the many years of experience, skill and talent of Kuban-Vino winemakers. In addition to the main aging, the wines undergo additional maturation in the bottle for at least three years in a special wine cellar, acquiring the most complex structure, developing their aromatic characteristics and reaching the peak of flavor.

Aged dry red "Cabernet. Chateau Tamagne Reserve" 2022 vintage is made from the eponymous grapes (vines age from 4 to 21 years), grown in the heart of the Krasnodar region, on the Taman Peninsula. We produce wine using the "red method" followed by aging in oak for at least 12 months at a controlled temperature of 14-16 °C, due to which it acquires a unique character and indescribable richness.

The limited-edition dry red Cabernet has a rich dark ruby color with a languid garnet hue. In a complex, sensual bouquet, under a light veil of morocco shades, the tones of black currant and prunes harmoniously intertwined. The lush taste is replete with extract and rich structure with a long and persistent aftertaste. Cabernet goes well with hard cheeses, fowl, ham and roasted red meat. To fully reveal the organoleptic properties, the wine should be cooled to a temperature of 16-18 °C before serving.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ

PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины 30+ с уровнем дохода выше среднего. Хорошо образованы, увлечены вином и отлично в нём разбираются. Открыты новому, в поиске идеальных сочетаний и неожиданных решений
Men and women 30+ with above-average income. Well educated, passionate about wine and have an excellent understanding of it. Open to new things, in search of ideal combinations and unexpected solutions

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE

Уникальный продукт для ценителей, выпущенный ограниченным тиражом - деловой презент, подарок в личную винотеку/коллекцию
A unique product for connoisseurs, released in a limited edition - a business present, a gift for a personal wine collection

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION

Гастрономический ужин в кругу семьи, деловой ужин, особый случай
Gastronomic dinner with family, business dinner, special occasion

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING

Российские выдержанные вина класса premium
Premium aged Russian wines

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» выдержанное сухое красное «Каберне 2022. Лимитированный выпуск. Шато Тамань Резерв»

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 неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки (АЗОС), оцинкованная с 3-мя ярусами проволоки
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Октябрь 2022 October 2022
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	127,37 ц/га 127,37 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	4-21 год 4-21 years old
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 20-22%. Переработка проводится по «красному способу». После дробления винограда, полученную мезгу сульфитируют до 50 (свободная) и отправляют 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. После окончания ЯМБ осуществляется залив бочки с последующей выдержкой не менее года. The grapes are harvested using 20-22% sugar. Processing is carried out using the "red method". After crushing the grapes, the resulting pulp is sulfated to 50 (free) and sent for fermentation with pure yeast cultures, in stainless steel containers at temperatures 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 culture of bacteria is added for malolactic fermentation. After completing the malolactic fermentation the barrel is filled, followed by aging for at least a year.

ВЫДЕРЖКА FINING	Выдержка в дубовой таре, не менее 12 месяцев при температуре 14-16°C Aging in oak containers for at least 12 months at a temperature of 14-16°C
--------------------	--

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	13,0-15,0 % об. 13,0-15,0 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л no more than 4,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	4,0-6,0 г/л 4,0-6,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	87,7 ккал 87,7 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Темно-рубиновый с гранатовым оттенком Dark ruby with garnet undertones
АРОМАТ BOUQUET	Сложный, с гармоничным сочетанием тонов чёрной смородины и чернослива, с легкими сафьяновыми нотами Complex, with a harmonious combination of black currant and prune tones, with light morocco notes
ВКУС TASTE	Полный, свежий, экстрактивный с насыщенной структурой и длительным развивающимся послевкусием Full, fresh, extractive with a rich structure and a long developing aftertaste
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:
4630037258868

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14630037258865

Код АП: 404

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

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 20