



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Шато Тамань. Ркацители НЮД»
Russian wine with a protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» dry white «Chateau Tamagne. Rkatsiteli NUDE»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

«Chateau Tamagne Nude. Ркацители» - яркое, солнечное, элегантное вино, совершенное в деталях и в целостном облике, наполненное неукротимым смыслом в каждом глотке.

Для его методично творческого создания спелые ягоды сорта Ркацители (возраст лоз 20 лет) были собраны вручную. Бережно, без дробления и применения гребнеотделения, виноград поместили в ёмкости из нержавеющей стали для винификации «по красному способу» на чистых культурах дрожжей при контролируемой температуре 16-18 °С. После произвели разгрузку винификатора и прессование мезги с последующим яблочно-молочным брожением для смягчения кислотности. Для формирования органолептических свойств и структуры вино выдерживалось в стали не менее 6 месяцев.

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Chateau Tamagne Nude. Ркацители» обладает ярким сортовым ароматом и нежным гармоничным вкусом. В бокале оно играет мягкими соломенными переливами с тёплыми солнечными лучами. Сложный букет ярко перекликается с плотным, экстрактивным вкусом и долгим послевкусием. «Nude. Ркацители» от Chateau Tamagne хорошо сочетается с блюдами грузинской кухни, нежной бараниной в пряностях, запечённой пернатой дичью.

“Chateau Tamagne Nude. Rkatsiteli” is a bright, sunny, elegant wine, perfect in detail and in a holistic way, filled with indomitable meaning in every sip.

For its methodically creative creation, ripe berries of the Rkatsiteli variety (20 years old vines) were hand-picked. Carefully, without crushing and destemming, the grapes were placed on pure yeast cultures at a controlled temperature of 16-18 °C in stainless steel tanks for vinification by the red method. After that, the vinifier was unloaded and the pulp was pressed, followed by malolactic fermentation to soften the acidity. For the formation of organoleptic properties and structure, the wine was aged in steel for at least 6 months.

Russian wine from PGI “Kuban. Taman Peninsula” dry white “Chateau Tamagne Nude. Rkatsiteli” has a bright varietal aroma and delicate harmonious taste. In the glass, it plays with soft straw overflows with warm rays of the sun. The complex bouquet brightly resonates with a dense, extractive taste and a long aftertaste. “Nude. Rkatsiteli by Chateau Tamagne” goes well with Georgian cuisine, tender lamb in spices, baked fowl birds.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ / PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 25+. Образованы, доход средний и выше, часто посещают рестораны, зачастую отдают предпочтение кавказской кухне / Men and women 25+. They are educated, have an average and higher income, often visit restaurants, and often prefer Caucasian cuisine.
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ / MOTIVES FOR PURCHASE	Гастрономическое сопровождение обеда или ужина / Gastronomic accompaniment for lunch or dinner
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/REASONS FOR CONSUMPTION	Посещение ресторана кавказской кухни / A visit to a Caucasian restaurant
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ / PRICE POSITIONING	Премиум / Premium

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Ркацители Rkatsiteli
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый не укрывной, тип шпалеры - металлическая оцинкованная с вертикальным выведением куста, три яруса проволоки
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	6-7 октября 2022 6-7th of October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	169,5 ц/га 169,5 kg/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	20 лет 20 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Виноград собран вручную, на сахарах 18-19%. Затем целыми гроздьями, без гребнеотделения, загружается в емкость из нержавеющей стали. Брожение проводится на чистых культурах дрожжей, в емкостях при температуре 16-18 градусов. После брожения производится разгрузка винификатора и прессование мезги. В полученный виноматериал провели внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ. Хранение виноматериала проходит в емкости из нержавеющей стали с дальнейшей защитой виноматериала. The grapes are harvested by hand, on sugars 18-19%. Then whole bunches, without destemming, are loaded into a stainless steel tanks Fermentation is carried out on pure cultures of yeast, in tanks at a temperature of 16-18 degrees. After fermentation, the vinifier is unloaded and the pulp is pressed. In the obtained wine material, a pure culture of bacteria was introduced for malolactic fermentation. Storage of wine material takes place in stainless steel tanks with further protection of the wine material.
ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки No aging

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,0-12,0 % об. 10,0-12,0 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/л not more than 4 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-7,0 г/л 5,0-7,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	71,2 ккал 71,2 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Соломенный с желтоватым оттенком Straw with a yellowish tint
АРОМАТ BOUQUET	Сложный, насыщенный, сортовой Complex, rich, varietal
ВКУС TASTE	Плотный, экстрактивный, долгий Dense, extractive, long
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	10-12 °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 / 1,564 kg

Размер подарочной коробки / Box size:
о 8,6 см / h 30,6 см

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4630037255874

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037255871

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