



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Шато Тамань. ГлуГлуМур/ GLOUGLOUMOUR. Цвайгельт»  
Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» dry red «Chateau Tamagne. GLOUGLOUMOUR. Zweigelt»

#### ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия Chateau Tamagne GlouGluMur (ГлуГлуМур) представляет собой особенно питкий стиль вина. Произнесите вслух «глу-глу», ничего не напоминает? Этот звук повторяет характерный глоток в жару или же звук наливаемого вина из бутылки в бокал. Хочется отметить, что это вино – вызов снобизму и чересчур серьезному отношению к жизни, так как это не тот случай, когда стоит выискивать в процессе дегустации многогранные органолептические нюансы – они просты и понятны. Особенность серии в том, что для производства используют молодой виноград, который дает яркую фруктовость и высокую кислотность. Переработка винограда проходит в деликатном режиме, чтобы максимально извлечь органолептические свойства ягоды.

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Chateau Tamagne GLOUGLOUMOUR. Цвайгельт» изготовлено из винограда урожая 2022 года сорта Цвайгельт Таманский, привитого агрофирмой «Южная» и выращенного на собственных виноградниках винодельни. Цвет вина в бокале играет переливами от красно-рубинового до темно-гранатового. Аромат типичный для красных, насыщенный, слегка терпковатый. Во вкусе Цвайгельт проявляет приятную округлость и гармонию с букетом. Рекомендуется подавать с мясными закусками и различными сырами при температуре 14-16 °С.

The Chateau Tamagne GluGluMur series is a particularly easy-to-drink style of wine. Say «glu-glu» out loud, does it remind you of anything? This sound is similar to a typical sip in the heat or the sound of wine being poured from a bottle into a glass. It should be noted that this wine is a challenge to snobbery and an overly serious attitude to life, since this is not the case when it is worth looking for multifaceted organoleptic nuances during the tasting - they are simple and clear. The peculiarity of the series is that young grapes are used for production, which gives bright fruitiness and high acidity. Grape processing takes place in a delicate mode in order to extract the maximum organoleptic properties of the berry.

Russian wine with PGI «Kuban. Taman Peninsula» dry red «Chateau Tamagne GLOUGLOUMOUR. Zweigelt» is made from the 2022 harvest of the Zweigelt Tamanskiy variety, grafted by the Yuzhnaya agrofirma and grown in the winery's own vineyards. The color of the wine in the glass plays with tints from red-ruby to dark garnet. The aroma is typical for reds: rich, slightly tart. In taste, Zweigelt shows a pleasant roundness and harmony with the bouquet. It is recommended to serve with meat snacks and various

#### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Женщины и мужчины 25+ лет, активные люди с достатком средним и выше / Women and men 25+ years old, active people with average and higher income
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE	Приобрести качественный продукт по доступной цене в удобном оформлении / Buy a quality product at an affordable price in a convenient design
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION	Встреча с друзьями, вечеринки, праздники, свидания / Meeting with friends, parties, holidays, dates
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING	Медиум Medium

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Шато Тамань. Глуглумур/GLOUGLOUMOUR. Цвайгельт»  
Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» dry red «Chateau Tamagne. GLOUGLOUMOUR. Zweigelt»

**ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:**

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Цвайгельт Таманский Zweigelt Tamanskiy
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки с вертикальным формированием прироста
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	20.09.22
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	148,36 ц/га 148,36 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	4 года 4 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 18-20%, прессование винограда проходит в мягком режиме (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление сусла проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка и купаживание виноматериала. The grapes are harvested at 18-20% sugars, the grapes are pressed in a soft mode (so as not to extract polyphenols from the grape skins), the must is clarified using a technological method - flotation. Then fermentation is carried out in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 degrees. After fermentation, the yeast sediment is removed and blended.
ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки No aging



**АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:**

СПИРТ ALCOHOL	10,5-12,5 % об. 10,5-12,5 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	менее 7,0 г/л less than 7,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-7,0 г/л 5,0-7,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	75,2 ккал 75,2 kcal

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:**

ЦВЕТ COLOUR	От красно-рубинового до тёмно-гранатового From ruby red to dark garnet
АРОМАТ BOUQUET	Типичный, сортовой Typical, varietal
ВКУС TASTE	Чистый, полный, округлый, гармоничный Clean, full, round, harmonious
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14-16 °C 14-16 °C

Доступный объем / Available volume:  
0,75 L / 1,24 kg

Размер бутылки / Bottle size:  
ø 8,2 cm / h 30,7 cm

Вложение в гофроящик /  
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /  
Barcode on unit of production:  
4630037259186

Штрих код на групповую упаковку /  
Barcode for group packaging:  
14630037259183

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

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