



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «КРАСНОСТОП - САПЕРАВИ»
Russian wine with protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" dry red "KRASNOSTOP- SAPERAVI"

ОПИСАНИЕ ВИНА/WINE DESCRIPTION:

Терруарные вина «Шато Тамань» – это российские вина в интернациональном стиле, демонстрирующие высокое качество и потенциал международных и автохтонных сортов винограда, выращенных в уникальной географической зоне Таманского полуострова. Для создания коллекции виноделы «Кубань-Вино», специалисты агрофирмы «Южная» и энологи итальянской компании Enofly выбрали наилучшие участки виноградников, оптимальные сорта, протестировали различные технологии производства с единственной целью – добиться стабильного качества вина премиум-класса. Вина этой серии созданы без выдержки, чтобы максимально продемонстрировать и подчеркнуть чистые сортовые характеристики каждого вина и терруарные особенности сортов, выращенных в уникальных почвенно-климатических условиях между двух морей. Результат этой работы – рождение трёх вин: Шардоне, Цвайгелт и Красностоп-Саперави.

Терруарное российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Шато Тамань. Красностоп-Саперави» произведено из двух сортов винограда: Красностоп (возраст лоз 23 года) и Саперави (возраст лоз 12 лет). Цвет вина – насыщенный тёмно-рубиновый. В аромате преобладают чёрные и красные фрукты – чернослив и кизил, оттенённые трюфельными нотами и лёгкими тонами выдержки. Вкус полный, насыщенный, густой и сочный, с длинным бархатисто-терпким послевкусием. Вино является прекрасным сопровождением для мясных блюд, сыровяленых колбас, сыров средней выдержки. Температура подачи: 12-14°C.

Terroir wines "Chateau Tamagne" are Russian wines in an international style, demonstrating the high quality and potential of international and local grape varieties grown in the unique geographical area of the Taman Peninsula. To create a series "Kuban-Vino" winemakers, specialists from agricultural firm and oenologists of the Italian company "Enofly" selected the best vineyard plots, the optimal varieties, tested various production technologies for the sole purpose of achieving stable premium quality wine. The wines of this series created without aging to maximize demonstrate and emphasize the pure varietal characteristics of each wine and the terroir characteristics of varieties grown in unique soil and climatic conditions between the two seas. The result of this work is the birth of three wines: Chardonnay, Zweigelt and Saperavi-Krasnostop.

Terroir russian wine with a protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" dry red "Krasnostop-Saperavi" is produced from two grape varieties: Krasnostop (vines age 23 years) and Saperavi (vines age 12 years). The color of wine is rich dark ruby. The aroma dominated by black and red fruits - prunes and dogwood, shaded with truffle notes and light tones of aging. The taste is full, rich and juicy, with a long velvety-tart aftertaste. Wine is an excellent accompaniment for meat dishes, dried sausages, medium-aged cheeses. Serving temperature: 12-14 °C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 30+, доход средний и выше среднего, эстеты, визуалы, интересуются вином, доверяют лидерам мнений, отдают предпочтение качеству. / Men and women 30+, average and above average income, aesthetes, visuals, interested in wine, trust opinion leaders, prefer quality.
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Оригинальный продукт по доступной цене, попробовать что-то новое и уникальное, рекомендации консультантов/специалистов, в подарок. / An original product at an affordable price, try something new and unique, recommendations of consultants / specialists, as a gift.
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Деловой или романтический ужин, прием, встреча с друзьями и родственниками. / Business or romantic dinner, reception, meeting with friends and relatives.
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Российское вино класса "premium" / Russian wine of "premium" class

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Красностоп анапский, Саперави Krasnostop anapskiy, Saperavi
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Высокоштамбовый кордон в неукрывной зоне
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август - Сентябрь August - September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	60-110 ц/га 60-110 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Красностоп анапский - 23 года, Саперави - 12 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Брожение на мезге в винификаторах в контакте с дубом, по окончании спиртового брожения проведение яблочно-молочного
ВЫДЕРЖКА AGING	В стали 12 месяцев In steel for 12 months



Доступный объем/Available volume:
0,75 L / 1,631 kg - бутылка 0,75 л
0,187 L / 0,358 kg - бутылка 0,187 л

Размер бутылки/Bottle size:
ø 8,3 см / h 30,7 - бутылка 0,75 л
ø 5,1 см / h 18,5 см - бутылка 0,187 л

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6 - бутылка 0,75 л
12 - бутылка 0,187 л

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4630037251210 - бутылка 0,75 л
4630037257250 - бутылка 0,187 л

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037251217 - бутылка 0,75 л
14630037257257 - бутылка 0,187 л

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro):
72 - бутылка 0,75 л
120 - бутылка 0,187 л

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
18 - бутылка 0,75 л
20 - бутылка 0,187 л

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,5-13,5 % об. 11,5-13,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм ³ not more than 4 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм ³ 5-7 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	79,6 ккал 79,6 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Насыщенный тёмно-рубиновый Intense dark ruby
АРОМАТ BOUQUET	Преобладают чёрные и красные фрукты - кизил, чернослив, оттенённые нотами чёрного трюфеля и лёгкими тонами выдержки Black and red fruits prevail - dogwood, prunes, tinted with notes of black truffle and light tones of exposure
ВКУС TASTE	Полный, насыщенный, густой и сочный с длинным бархатисто- терпким послевкусием Full, rich, thick and juicy with a long velvety-tart aftertaste
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14 °С 12-14 °С

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