



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» полусухое белое «Шато Тамань. GRAPE DANCE/ГРЕЙП ДЭНС»

#### ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

GRAPE DANCE — это современные вина, созданные в известном португальском стиле «Vinho Verde» от популярного российского бренда Chateau Tamagne. «Vinho Verde» переводится как «зеленое» или «молодое» вино, особенностью которого является лёгкая шипучесть в послевкусии. Свежие, яркие, бодрящие, питкие и гастрономичные — в любой жизненной ситуации Grape Dance окажется кстати.

В серии представлены полусухие вина, изготовленные из сортов Бианка, Грюнер и Цвайгельт Таманский. Для создания линейки была проведена тщательная селекция сортов винограда с выраженной освежающей доминантой, а использование современных энोलaborаторных исследований и применение передовых технологий позволило получить уникальные сенсорные свойства. Сбор винограда осуществлялся на низких сахарах с последующим прессованием в мягком режиме, осветление суслу проводилось с помощью флотации. Вино ферментировали в ёмкостях из нержавеющей стали при постоянно контролируемой температуре, после чего выдерживали на тонком дрожжевом осадке не более 2 месяцев.

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» полусухое белое Chateau Tamagne. Grape Dance — элегантное вино из винограда сортов Бианка и Грюнер Таманский, выращенного и собранного на собственных виноградниках винодельни. При достаточно прозрачном цвете оттенки вина в бокале могут меняться от платинового с серебристым до светло-соломенного. Элегантный и яркий букет раскрывается гармоничными, свежими нотами. Вкус очаровывает свежестью и лёгкостью с небольшой сладостью в послевкусии на фоне мягких игристых нот. Полусухое белое Grape Dance уместно подавать охлаждённым до 10-12 °C в качестве аперитива к блюдам из морепродуктов, зелёным салатам и рыбным деликатесам.

#### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 18+, современные, экспериментаторы, открыты новому, следят за трендами и новинками / Men and women 18+, modern, experimenters, open to new things, follow trends and novelties
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE	Яркий привлекательный дизайн, попробовать новинку, доверяя бренду, подобрать альтернативу дорогому импортному вину / Bright attractive design, try a new product, trust the brand, choose an alternative to expensive imported wine
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION	Вина на каждый день, встреча с друзьями, вечеринка, семейный ужин / Wines for every day, meeting with friends, party, family dinner
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING	low-medium

**ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:**

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Бианка, Грюнер Таманский
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной, под гидробур, механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	На высоком штамбе, формировка АЗОС; на высоком штамбе, формировка Казенава
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Бианка - первая декада августа, Грюнер Таманский - первая декада сентября
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Бианка - 60 ц/га, Грюнер Таманский - 105-131 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Бианка - 25 лет, Грюнер Таманский - 10-14 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 17-18%, прессование винограда проходит в мягком режиме, осветление сула проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 °С. После брожения производится сьем с осадка и батонаж на тонком дрожжевом осадке не более 2 месяцев.
ВЫДЕРЖКА	Без выдержки



**АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:**

СПИРТ ALCOHOL	9,5-11,5 % об. 9,5-11,5 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	8,0-18,0 г/л 8,0-18,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6-8 г/л 6-8 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	74,3 ккал 74,3 kcal

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:**

ЦВЕТ COLOUR	От платинового с серебристым оттенком до светло-соломенного
АРОМАТ BOUQUET	Яркий, гармоничный
ВКУС TASTE	Легкий, сежий, гармоничный
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	10-12 °С 10-12 °С

Доступный объем / Available volume:  
0,75 L / 1,208 kg

Размер бутылки / Bottle size:  
ø 7,4 cm / h 31,0 cm

Вложение в гофроящик /  
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /  
Barcode on unit of production:  
4630037254235

Штрих код на групповую упаковку /  
Barcode for group packaging:  
14630037254232

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне  
(евро) / Number of packages on  
a pallet (Euro): 80

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

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