



Российское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют розовое «Шато Тамань Резерв»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия выдержанных игристых вин «Шато Тамань Резерв» – это высококачественные вина, произведенные по классической технологии шампанизации. Только отборный виноград после тщательной проверки на зрелость подходит для изготовления этой серии. Виноматериал получают без прессования винограда – так называемый «самотек». Особенность игристых заключается в выдержке не менее 9 месяцев при контролируемой температуре после окончания брожения, благодаря которой они приобретают уникальные органолептические характеристики и из года в год становятся обладателями наград престижных российских и зарубежных конкурсов.

Игристое вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют розовое «Шато Тамань Резерв» произведено из винограда сортов Алиготе, Рислинг рейнский, Пино Белый и Пино Черный, выращенного на плодородных почвах Таманского полуострова. Цвет розового экстра брюта бликует оттенками различной интенсивности от жемчужно-розового до розового. Буquet раскрывается ярко, слаженно, сочетая в себе ягодную доминанту и минеральную свежесть. Вкус насыщенный и изысканный с долгим развивающимся послевкусием и приятной терпкостью. Тонкая жемчужная пена и долгая игра пузырьков создадут атмосферу праздника и подчеркнут торжественность момента.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины, преимущественно от 30 лет, имеющие достаток средний и выше среднего. Хорошо образованы, увлечены вином и отлично в нем разбираются. Ценят классику, часто придерживаются консервативных решений
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE	Классическое игристое с качественным оформлением
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION	Торжество, семейный праздник, поход в гости
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING	Премиум

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Алиготе, Рислинг Рейнский, Пино Белый, Пино Черный
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Рислинг Рейнский, Пино Белый, Пино Черный - штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки; Алиготе - высокоштабный кордон с вертикальным формированием прироста, тип шпалеры - оцинкованная с пятью ярусами проволоки
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Алиготе - 120,69 ц/га, Рислинг Рейнский - 144,76 ц/га, Пино Белый - 123,85 ц/га, Пино Черный - 116,17 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Алиготе - 4-8 лет, Рислинг Рейнский - 6-15 лет, Пино Белый - 15 лет, Пино Черный - 5 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 16-18%, прессование винограда проходит в мягком режиме (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление сусле проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 °С. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшей выдержкой в нержавеющей стали не менее 6 месяцев.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Розлитые бутылки с тиражной смесью направляют на брожение, которое проводится при температуре 14-16 °С. Бутылки укладывают в штабели, или в металлические, или деревянные контейнеры, в горизонтальном положении по партиям тиража. Контроль хода брожения проводят не реже 1 раза в 10 суток. Брожение протекает 30-40 суток. Выбродившим считается вино, имеющее массовую концентрацию сахара не более 4 г/дм ³ .
ВЫДЕРЖКА AGING	После окончания процесса шампанизации проводится выдержка кюве в бутылке не менее 9 месяцев при температуре 14-16 °С



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,0-13,0 % об. 11,0-13,0 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	Менее 6,0 г/л Less 6,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-8 г/л 5-8 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	77,9 ккал 77,9 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Розовый, различной интенсивности, от жемчужно-розового до розового
АРОМАТ BOUQUET	Яркий, сбалансированный, сочетающий в себе ягодную доминанту и минеральную свежесть
ВКУС TASTE	Свежий, гармонирующий с букетом
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	4-6 °С 4-6 °С

Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,632 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 10,0 cm / h 29,9 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 4

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4630037250749

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14630037250746

Код АП: 4421

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 60

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 12

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