




**Château
TAMAGNE**
· ШАТО ТАМАНЬ ·

Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» крепкое выдержанное "МАДЕРА КУБАНСКАЯ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ"
Russian fortified (liquor) wine with a protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" aged "MADEIRA DE KUBAN. CHATEAU TAMAGNE RESERVE»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

На винодельне «Кубань-Вино» применяется классическая технология производства мадеры. Отборный виноград сорта Ркацители, возраст лоз которого не менее 15 лет, собирают вручную при сахаристости не ниже 23%. Мадеру Кубанскую выдержанную. Шато Тамань Резерв» выдерживают на протяжении 18 месяцев в бочках из кавказского дуба на солнечной площадке, далее в емкостях, в том числе в дубовой таре. Именно на этом этапе вино приобретает те органолептические свойства, за которые так ценят мадеру. Особенностью является воздействие высоких температур (+30-35°C), благодаря которым мадера приобретает свои неповторимые качества.

Цвет ликерного вина, как и полагается, играет от золотистого до темно-янтарного. Аромат свойственный типу, с легкими тонами каленого орешка и хлебной корочки. Вкус мягкий, маслянистый с приятным и долгим послевкусием.

Этикетка отражает в себе благородные оттенки мадеры, которые варьируются от золотистого до темно-янтарного. О выдержке говорит и латинская буква «R», выполненная медной фольгой на лицевой стороне этикетки. «Мадера Кубанская выдержанная. Шато Тамань Резерв» идеально сочетается с ассорти сыров, орехами и сухофруктами, маскарпоне.

Kuban-Vino winery uses the classic Medere production technology. Selected grapes of the Rkatsiteli variety (age of vines is at least 15 years) manually harvested when a sugar content is at least 23%. Medere de Kuban Chateau Taman Reserve is aged for 5 years – 4 years in a closed room at a temperature of 20-25 ° C and one year in a "solar chamber". At this stage, the wine acquires those organoleptic properties for which Medere is so appreciated. A special feature is the effect of high temperatures (+ 30-35 ° C), thanks to which Medere acquires its unique qualities.

The color of the fortified wine, as expected, ranges from golden to dark amber. The aroma is typical for the type, with light tones of roasted nut and bread crust. The taste is soft, buttery with a pleasant and long aftertaste.

The label reflects the noble shades of Medere, which range from golden to dark amber. The Latin letter "R", made with copper foil on the front side of the label stands for "reserve" which means aged. "Aged Medere de Kuban Chateau Tamagne Reserve" is ideally combined with cheeses, nuts and dried fruits, mascarpone.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Преимущественно мужчины 30-50 лет, имеющие достаток средний и выше среднего/ Predominantly male 30-50 years old with an income of average and above
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Качественный продукт по адекватной цене/ High-quality product at reasonable price
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Семейный ужин/ Family dinner
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING	Российские выдержанные вина класса "премиум"/ Russian aged wines of "premium" class

Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» крепкое выдержанное "МАДЕРА КУБАНСКАЯ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ"
Russian fortified (liquor) wine with a protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" aged "MADEIRA DE KUBAN. CHATEAU TAMAGNE RESERVE»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Ркацители Rkatsiteli
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	На формировке 2-х плечий кордон Казенава в неукровной зоне
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Первая-вторая декада сентября First-second decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	109 ц/га 109 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	15 лет 15 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Обработка мезги теплом (55-60°C), отбор суслу с прессовыми фракциями, подбород и остановка брожения внесением этилового спирта

PRIMARY FERMENTATION

ВЫДЕРЖКА AGING	Выдержка 18 месяцев в бочках из кавказского дуба на солнечной площадке, далее в емкостях, в том числе в дубовой таре Aging for 18 months in Caucasian oak barrels on a sun site, then in tanks and oak
-------------------	---

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	19 % об. 19 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	40 г/дм ³ 40 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм ³ 5-7 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	129,7 ккал 129,7 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От золотистого до темно-янтарного From golden to dark amber
АРОМАТ BOUQUET	Свойственный типу, с легкими тонами каленого орешка и хлебной корочки Characteristic to the type, with light tones of salted nuts and bread crusts
ВКУС TASTE	Мягкий, маслянистый с приятным и долгим послевкусием Soft, oily with a pleasant and long aftertaste
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14 °C 12-14 °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



Доступный объем/Available volume:
0,75L; 1,346 kg

Размер / Size:
Ø 8,1 x h 29,9 см

Вложение в гофращик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037252743

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037252740

Код АП: 412

Количество упаковок на поддоне(евро)
/ Number of packages on a pallet (Euro):
50

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
50