



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



Вино коллекционное сухое белое «Рислинг. Шато Тамань Резерв» 2016
Collection dry white wine «Riesling. Chateau Tamagne» 2016

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Коллекционные выдержанные вина – вершина бренда Chateau Tamagne. В них воплотились многолетний опыт, мастерство и талант виноделов «Кубань-Вино». История коллекционных вин началась в марте 2008 года. Её особенность заключается в дополнительном созревании вин в бутылках не менее трёх лет при контролируемых параметрах помещения, благодаря чему каждый образец приобретает максимально сложную структуру, развивая ароматические характеристики и достигая вершины вкуса. Ежегодно виноделами отбираются лишь лучшие вина, имеющие потенциал и достойные стать частью премиальной коллекции винодельни.

Рислинг – особенный сорт винограда, который обладает индивидуальным стилем, при этом выражая самобытность местности, в которой был произведен. Для производства коллекционного сухого белого вина «Рислинг. Шато Тамань Резерв» 2016 года специалисты использовали ягоды «рислинга», собранные на участке с лозами возрастом от 9 до 12 лет. По технологии, разработанной командой виноделов «Кубань-Вино», после первичной ферментации винограда выдерживали не менее 9 месяцев в бочках из французского, американского дуба и итальянской акации с дальнейшей выдержкой в бутылке не менее трёх лет.

Цвет в бокале красиво бликует «золотом», демонстрируя различные оттенки: от светло-соломенного до соломенного. Аромат проявляет свежие фруктовые ноты с лёгкой минеральностью, красиво подчеркнутой дубовой выдержкой. Вкус отличается приятной кислотностью, гармонично подчеркивая букет и раскрывая послевкусие. Свои лучшие качества Рислинг проявит в охлаждённом до 12-14 °C виде в паре с рыбными блюдами или морепродуктами.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 30-55 лет, имеющие достаток средний и выше среднего, ценители вина, предпочитают сложные выдержанные вина / Men and women age 30-55, with an average and above average income, wine connoisseurs, prefer complex aged wines
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Торжество, в подарок, в личную винную коллекцию / Celebration, as a gift, to a personal wine collection
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Гастрономический ужин, особый случай / Gastronomic dinner, special event
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Российские вина класса «супер-премиум» / Russian wines of «super premium» class

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Рислинг Рейнский Riesling Rhine
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне на высоком штамбе, тип шпалеры - металлическая с 1 ярусом проволоки.
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь September
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD OF GRAPE, cwt/ha	143,22 ц/га 143,22 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛЮЗ, лет AVERAGE AGE OF VINS, years	9 - 12 лет 9 - 12 years

МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ
Сбор винограда осуществляется на сахарах 16-18%, прессование винограда проходит в мягком режиме (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление сула проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение с применением альтернативного дуба в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка.

PRIMARY FERMENTATION
The grapes are harvested using sugars of 16-18%, the grapes are pressed in a soft mode (not to extract polyphenols from the grape skins), the must is clarified using a technological method - flotation. Then fermentation is carried out using alternative oak in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 degrees. After fermentation it is removed from the yeast sediment.

ВЫДЕРЖКА
Не менее 9 месяцев в бочках из французского, американского дуба и акации
AGING
At least 9 months in French, American oak and acacia barrels

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,5-12,5 % Об. 10,5-12,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	Не более 4,0 г/л Not more 4,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм3 5-7 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	74 ккал 74 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного с зеленоватым оттенком до соломенного From light straw with greenish shade to straw
АРОМАТ BOUQUET	Свежие фруктовые ноты с минеральным оттенком, гармонично сочетающиеся с благородным дубом Fresh fruit notes with mineral shade, harmoniously combined with noble oak
ВКУС TASTE	Полный, гармонирующий с букетом, без посторонних тонов Complete, in harmony with the bouquet, without extraneous tones
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:
0,75 L / 1,564 kg

Размер бутылки/Bottle size:
ø 8,6 cm / h 30,6 cm

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037255027

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037255024

Код АП: 4062

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

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
10