



Château TAMAGNE

· ШАТО ТАМАНЬ ·



Вино коллекционное сухое красное "САПЕРАВИ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ" 2015
Collection dry red wine "SAPERAVI. CHATEAU TAMAGNE RESERVE" 2015

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 начинается в марте 2008 года, когда выдержанные вина урожая 2006 года были помещены на полки специальной винотеки для дальнейшего хранения. Особенность коллекции 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 виноделов.

Интерес виноделов к Сперави полностью оправдан: это самобытный сорт с характером и большим потенциалом. Специалисты любят его за природное фенольное богатство, а потребители за темперамент и сочность. Коллекционное «Сперави. Шато Тамань Резерв» урожая 2015 года производят из одноименного сорта (возраст лоз 9-15 лет), выращенного и собранного на собственных виноградниках виноделов. Чтобы обрести законченный вид, 28 % объёма выдерживают на протяжении 10 месяцев в бочке из французского и американского дуба, 72 % в стали, затем проводится ассамбляж и вино выдерживается ещё 4 месяца. Как и прочие вина коллекции «Сперави. Шато Тамань Резерв» выдерживают в бутылке на протяжении 5 лет. Тираж составляет 500 бутылок.

Вино в бокале характеризуется насыщенным рубиновым цветом. Аромат отчётливо характеризуется пряными смолистыми оттенками в сочетании с ягодами терновника, кизила и лёгкими сафьяновыми нотами. Вкус полный, насыщенный и глубокий, отличается гармоничной сочностью с отличной интеграцией дуба. Послевкусию длительное и развивающееся. Идеальной парой к коллекционному Сперави станут блюда из дичи, кабана, косули, зайца, а также стейк прожарки «Well Done» из говядины или телятины. Вино рекомендуется подавать при температуре 14-16 °C.

Collectible aged wines are the pinnacle of the Chateau Tamagne brand. Wines embodied many years of experience, skill and talent of winemakers of "Kuban-Vino". The history of collection wines begins in March 2008, when aged wines from the 2006 vintage were placed on the shelves of a special wine cellar for further storage. The peculiarity of the collection is the additional maturation of wines in bottles for at least three years under controlled room parameters, due to which each sample acquires the most complex structure, developing aromatic characteristics and reaching the pinnacle of taste. Every year, winemakers select only the best wines that have the potential and are worthy of becoming part of the premium collection of the winery.

The interest of winemakers in Saperavi is fully justified: it is an original variety with character and great potential. Experts love it for its natural phenolic richness, and consumers for its temperament and juiciness. Collection "Saperavi. Chateau Tamagne Reserve" harvest of 2015 is made from the variety of the same name (vine age 9-15 years), grown and harvested in the winery's own vineyards. To get a complete look, 28% of the volume is kept for 10 months in French and American oak barrels, 72% in steel, then the assemblage is carried out and the wine is aged for another 4 months. Like other wines of collection the "Saperavi. Chateau Tamagne Reserve" is aged in the bottle for 5 years. Wine is released in limited edition of 500 bottles.

The wine in the glass is characterized by a rich ruby color. The aroma is distinctly characterized by spicy resinous undertones combined with blackthorn berries, cornelian cherry and light notes of morocco. The taste is full, rich and deep, characterized by harmonious juiciness with excellent oak integration. The aftertaste is long and developing. An ideal pair for the Saperavi will be dishes from poultry, wild boar, roe deer, hare, as well as Well Done steak from beef or veal. We recommend to serve wine at a temperature of 14-16 °C.

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 винотеку, в коллекцию/ Celebration, as a gift, to a personal wine collection
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Гастрономический ужин, особый случай/ Gastronomic dinner, special occasion
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Российские напитки класса "superpremium"/ Russian drinks of "superpremium" class

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Саперави Saperavi
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Под гидробур, механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне на высоком штамбе Mechanized
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Вторая декада сентября Second decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD IN KG OF GRAPES PER HA., cwt/ha	79,7 79,7
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛЮЗ, лет AVERAGE AGE OF VINS, years	9-15 9-15
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Брожение на мезге, ЯМБ после спиртового Fermentation on the pulp, Malolactic fermentation after alcohol fermentation
ВЫДЕРЖКА AGING	Выдержка 10 месяцев: 28% объема выдержано в дубе (50/50 американский и французский дуб), 72% выдержка в эмали, до розлива ассамбляж и 4 месяца в эмали, 5 лет в бутылке Ageing 10 months: 28% by volume aged in oak (50/50 American and French oak), 72% in enamel, assemblage before bottling and 4 months in enamel, 5 years in bottle



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11-13 % об. 11-13 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм ³ not more 4 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм ³ 5-7 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	76,8 ккал 76,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Насыщенный рубиновый Rich ruby
АРОМАТ BOUQUET	Пряные смолистые оттенки в сочетании с ягодами терновника, кизила и легкими сафьяновыми нотами Spicy resinous shades combined with blackthorn berries and light vanilla notes
ВКУС TASTE	Полный, насыщенный, глубокий, сочный в гармонии с танинами дуба с длительным развивающимся послевкусием Full, rich, deep, with excellent oak integration, juicy with sweet tannins. The aftertaste is long and developing
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14-16°C 14-16°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

www.kuban-vino.ru www.chateautamagne.ru

Доступный объем/Available volume:
0,75 L ; 1,631 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,3 см ; h 30,7 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037254532

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037254539

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