



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» коллекционное сухое красное «Саперави. Шато Тамань Резерв» 2018

Russian wine with a protected designation of origin «South coast of Taman» collection dry red «Saperavi. Chateau Tamagne Reserve» 2018

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Коллекционные выдержанные вина – вершина бренда Chateau Tamagne. В них воплотились многолетний опыт, мастерство и талант виноделов «Кубань-Вино». Особенность коллекции в дополнительном созревании вин в бутылках не менее трёх лет при контролируемых условиях помещения, благодаря чему каждый образец приобретает максимально сложную структуру, развивая ароматические характеристики и достигая вершины вкуса.

Российское вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» коллекционное сухое красное «Саперави. Шато Тамань Резерв урожая 2018 года изготовлено из винограда грузинского происхождения, бережно посаженного и выращенного на лучших участках Таманского полуострова. Выдержка вина производилась в бочках из французского (15%) и американского (85%) дуба в течение 12 месяцев, а после розлива – не менее 36 месяцев непосредственно в бутылке. Вино выпущено в ограниченном тиражом – 132 бутылки.

Цвет вина в бокале глубокий рубиновый с гранатовым оттенком. Щедрый аромат Саперави определяется симбиозом тонов черных фруктов и ягод в сочетании с сырно-молочными нотами. Выдержка красиво дополнила аромат нюансами хорошо выделанной кожи и тёплого дерева. Превосходно сбалансированный вкус дополняет аромат глубокой терпкостью с долгим развивающимся послевкусием. Идеальной парой к коллекционному «Саперави. Шато Тамань Резерв» станут блюда из дичи, кабана, косули, зайца, хорошо прожаренный стейк из говядины или телятины.

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	Саперави Saperavi
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне на высоком штамбе, тип шпалеры - металлическая с 1 и 3 ярусами проволоки.
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь September
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD OF GRAPE, cwt/ha	164,17 ц/га 164,17 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ, лет AVERAGE AGE OF VINS, years	5-14 лет 5-14 years

МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 21-23%. Переработка проводится по «красному способу». После дробления винограда полученную мезгу сульфитуют до 50 (свободная) и оправляют на брожение на чистых культурах дрожжей в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 25 градусов с регулярным орошением «шапки» мезги. После брожения производится сьем виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ. Затем производится сьем с осадка с дальнейшей защитой виноматериала. The grape harvest is carried out on sugars of 21-23%. Processing is carried out according to the «red method». After crushing the grapes, the resulting pulp is sulphated to 50 (free) and sent for fermentation on pure yeast cultures, in stainless steel tanks at a temperature of up to 25 degrees, with regular irrigation of the «cap» of the pulp. After fermentation, the wine material is removed from the yeast sediment and a pure bacterial culture is introduced for malolactic fermentation. Then it is removed from the yeast sediment with further protection of the wine material.
ВЫДЕРЖКА AGING	В дубовой бочке 12 месяцев (дуб французский - 15%; дуб американский - 85%), затем выдержка в бутылке не менее 36 месяцев. In an oak barrel for 12 months (French oak - 15%; American oak - 85%), then aged in bottle for at least 36 months.

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	12,0-14,0 % Об. 12,0-14,0 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	Не более 4,0 г/л Not more 4,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/л 5-7 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	82,4 ккал 82,4 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От рубинового до темно-рубинового с гранатовым оттенком From ruby to dark ruby with garnet tinge
АРОМАТ BOUQUET	Сочетание черных фруктов и ягод с сырно-молочными тонами, тонами хорошо выделанной кожи и теплого дерева A combination of black fruits and berries with cheese and milk tones, tones of well-crafted leather and warm wood
ВКУС TASTE	Приятно терпкий, насыщенный, глубокий, с развивающимся долгим послевкусием Pleasantly tart, rich, deep, with a developing long aftertaste
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



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

Размер бутылки/Bottle size:
ø 8,3 cm / h 30,7 cm

Вложение в гофращик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037256918

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037256915

Код АП: 405

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

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