



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань, Таманский полуостров» сухое розовое «Шато Тамань. GRAPE DANCE/ ГРЕЙП ДЭНС»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

GRAPE DANCE – это свежий взгляд на трендовые вина, вдохновлённые знаменитым португальским стилем Vinho Verde, от культового российского бренда Chateau Tamagne. Стил Vinho Verde переводится как «зелёное» или «молодое» вино, что подчёркивает его лёгкий характер и игривую шипучесть в послевкусии. Свежие, яркие, бодрящие, питкие и гастрономичные – в любой жизненной ситуации Grape Dance окажется кстати.

Сухое розовое Chateau Tamagne. Grape Dance – яркое вино, созданное из винограда сортов Бианка, Шардоне и Каберне Совиньон, выращенного и собранного на собственных виноградниках винодельни. Цвет в бокале от бледно-розового до малинового. Вино привлекает утонченной кислоткой и игристыми мотивами с ягодными оттенками в послевкусии. В аромате доминирующая свежесть раскрывается ярким букетом слаженных и мягких нот. Охлажденное вино идеально подходит в качестве аперитива в знойный летний день. Позвольте показать ему свой характер, охладив вино до 10-12 °С.

GRAPE DANCE is a fresh look at trendy wines inspired by the famous Portuguese Vinho Verde style from the iconic Russian brand Chateau Tamagne. The Vinho Verde style is translated as «green» or «young» wine, which emphasizes its light character and playful effervescence in the aftertaste. Fresh, bright, invigorating, drinkable and gastronomic - Grape Dance will come in handy in any life situation.

Dry pink «Chateau Tamagne. Grape Dance» is a bright wine made from Bianca, Chardonnay and Cabernet Sauvignon grapes grown and harvested in the winery's own vineyards. The color in the glass ranges from pale pink to raspberry. The wine attracts with its refined acidity and sparkling notes with berry shades in the aftertaste. In the aroma, the dominant freshness is revealed by a bright bouquet of harmonious and soft notes. Cooled wine is ideal as an aperitif on a hot summer day. Let it show its character by cooling the wine to 10-12 °

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 18+, современные, экспериментаторы, открыты новому, следят за трендами и новинками / Men and women 18+, modern, experimenters, open to new things, follow trends and novelties
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE	Яркий привлекательный дизайн, попробовать новинку, доверяя бренду, подобрать альтернативу дорогому импортному вину / Bright attractive design, try something new, trust the brand, choose an alternative to expensive imported wine
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION	Вина на каждый день, встреча с друзьями, вечеринка, семейный ужин / Wines for every day, meeting with friends, party, family dinner
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING	low-medium

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Бианка, Шардоне, Каберне Совиньон Bianca, Chardonnay, Cabernet Sauvignon
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки формовка АЗОС
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август, Сентябрь August, September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Бианка - 121 г/ца, Шардоне - 121 г/ца, Каберне Совиньон - 113 г/ца Bianca - 121 g/ch, Chardonnay - 121 g/ch, Cabernet Sauvignon - 113 g/ch
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	3-28 лет 3-28 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 19-21%, прессование винограда проходит в мягком режиме (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление сула проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка, с последующим купажированием виноматериала. The grapes are harvested at 19-21% sugar, 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 in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 degrees. After fermentation, the yeast sediment is removed, followed by blending of the wine material.
ВЫДЕРЖКА	Без выдержки No aging



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	9,5-11,5 % об. 9,5-11,5 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	менее 8,0 г/л less than 8,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/л 5-7 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	70,3 ккал 70,3 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Различной интенсивности, с оттенками от бледно-розового до малинового Varying intensities, with shades from pale pink to crimson
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, гармоничный, соответствующий типу Developed, harmonious, appropriate to type
ВКУС TASTE	Свежий, легкий, без посторонних тонов Fresh, light, without extraneous tones
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	10-12 °C 10-12 °C

Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,208 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 7,4 cm / h 30,1 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4630037259568

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14630037259565

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 80

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 20

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