



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое розовое «Chateau Tamagne Delicate/ Шато Тамань Деликат»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Chateau Tamagne Delicate – серия элегантных вин с говорящим названием, нежным ароматическим профилем и незабываемым «шипучим» послевкусием в стиле популярного «зелёного вина».

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое розовое Chateau Tamagne Delicate получил привлекательный розовый цвет с нежно-малиновым подтоном, благодаря своим сортам Бианка, Шардоне и Каберне Совиньон. Освежающий аромат демонстрирует ягодные тона, сладость которых сбалансирована мягкой кислотностью. Яркий вкус характеризуется легкой минеральной основой и сбалансированным послевкусием. Рекомендуется подавать охлажденным до 12-14 °С к блюдам азиатской кухни, морепродуктам и лёгким закускам.

«Chateau Tamagne Delicate» is a series of elegant wines with a telling name, a delicate aromatic profile and an unforgettable «fizzy» aftertaste in the style of the popular «green wine».

Russian wine with PDO «Kuban. Taman Peninsula» dry rose Chateau Tamagne Delicate received an attractive pink color with a delicate raspberry undertone, thanks to its varieties Bianca, Chardonnay and Cabernet Sauvignon. The refreshing aroma demonstrates berry tones, the sweetness of which is balanced by soft acidity. The bright taste is characterized by a light mineral base and a balanced aftertaste. It is recommended to serve cooled to 12-14 ° C with Asian dishes, seafood and light snacks.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ

PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Современные мужчины и женщины 18+, любят экспериментировать, открыты новому, следят за трендами и новинками. Ведут активный образ жизни, часто посещают кафе, рестораны / Modern men and women 18+, love to experiment, are open to new things, follow trends and novelties. Lead an active lifestyle, often visit cafes, restaurants

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ

MOTIVES FOR PURCHASE

Предпочтение эффектных дизайнов, желание попробовать новинку, подбор альтернативы импортному вину, исходя из доверия отечественному бренду и расширения энкругозора / Preference for spectacular designs, desire to try something new, selection of an alternative to imported wine based on trust in the domestic brand and expansion of wine horizons

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ

REASONS FOR CONSUMPTION

На каждый день, встреча с друзьями, вечеринка, дополнение к лёгким блюдам / For every day, meeting with friends, party, addition to light dishes

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

PRICE POSITIONING

premium

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 ц/га, Шардоне - 121 ц/га, Каберне Совиньон - 113 ц/га Bianca - 121 c/ha, Chardonnay - 121 c/ha, Cabernet Sauvignon - 113 c/ha
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 7,0 г/л less than 7,0 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	12-14 °C 12-14 °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:
4630037259544

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14630037259541

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