



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое розовое «Chateau Tamagne Nature Rose / Шато Тамань Натюр Розе»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия Chateau Tamagne Nature представляет заслуженные мегаселлеры в трендовых стилях, по-настоящему уникальные и вдохновляющие вина, нацеленные завоевать сердца сотен тысяч людей. Яркий аромат, уникальный вкус, манящий цвет: всё это результат фундаментальной работы энологов Chateau Tamagne, акцентированной на сортовой аутентичности в современном прочтении.

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое розовое Chateau Tamagne Nature Rose изготовлено из винограда сорта Сира Таманская, который в условиях Таманского терруара раскрывает свой особенный характер. Брожение проходит в стальных емкостях при контролируемых 16-18 °C с добавлением чистых культур дрожжей до доведения необходимого уровня кондиций. Готовое вино снимают с осадка, проводят батонаж и подготавливают к дальнейшему розливу.

Сухое розовое Chateau Tamagne Nature Rose демонстрирует свою нежную, но темпераментную натуру: традиционная для сорта пряность уступает место изящным ягодным тонам, сохраняя при этом глубину и структуру. Цвет очаровывает коралловым оттенком в разных по интенсивности переливах. Аромат раскрывается сочной палитрой, где ярко звучат брусника и клюква — свежие, чуть терпкие, будоражащие чувства. Вкус живой и гармоничный: приятная экстрактивность переплетается с освежающей кислотностью, а мягкое фруктовое послевкусие оставляет нежный, но запоминающийся след. Идеально дополняет блюда из птицы, морепродукты и легкие сыры, создавая ощущение легкости и стиля в каждом глотке.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL
CONSUMER

Мужчины и женщины 20+, экспериментаторы, в поисках уникального и интересного, активные пользователи соцсетей, разбираются в трендах, формируют их

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Вино российского производства, произведенное по оригинальной технологии, находящейся на пике популярности, альтернатива импорту по привлекательной стоимости

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR
CONSUMPTION

Семейный ужин, поход в гости, вечеринка, пикник

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

low premium

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Сира Таманская
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с тремя ярусами проволоки, вертикальная формировка
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	125,52ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	3 года
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Переработку винограда - дробление и гребнеотделение осуществляют по специальной технологической схеме. Полученную мезгу охлаждают до температуры 15-16°С, вносят ферментные препараты пектолитического действия. Отделение сусла от мезги проводят в пневматическом прессе или других прессах путем прессования в специальном режиме с отключением функции раскачивания пресса для осуществления меньшего перетирания кожицы, контакта с суслом и экстракции красящих веществ. Прессование проводят до 0,6 бар, контролируя окраску сусла. Полученное сусло охлаждают до температуры 14-16°С. Осветление производится на флотаторах непрерывного действия. Осветленное сусло сбрасывают на дрожжах чистых культур, в количестве в соответствии с рекомендациями фирм изготовителей. Брожение проводят при температуре 16-18 в емкостях из нержавеющей стали. В ходе брожения осуществляется систематический контроль за температурой и количеством сброженных сахаров, а также состоянием микрофлоры. Брожение считают законченным при содержании сахаров не более 4 г/дм³. Выбродившее и осветленное сусло снимают с осадка с последующим проведением батонажа с дальнейшим купажированием и защитой виноматериала.

ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки
--------------------	--------------

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,0-12,0 % об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-7,0 г/л
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	71,2 ккал

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Глубокий коралловый разной интенсивности
АРОМАТ BOUQUET	Тонкие ноты красных фруктов и ягод
ВКУС TASTE	Умеренно экстрактивный, свежий с мягким фруктовым послевкусием
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	6-8 °С



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

Размер бутылки / Bottle size:
ø 7,4 cm / h 31,9 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4680644520063

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14680644520060

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