



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое розовое «Шато Тамань. Сира»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Яркое, живое и невероятно питкое – сухое розовое «Шато Тамань. Сира» восхищает с первого глотка! Уникальный виноград сорта Сира Таманская, выращенный на плодородных виноградниках Таманского полуострова, придает ему выразительный характер, сочетающий сочность красных ягод с освежающей кислотностью. Идеальный баланс вкуса и аромата представляет вино в качестве идеального спутника для наслаждения в любое время.

Спелые ягоды собирают при оптимальной сахаристости, после чего бережно прессуют, избегая излишней экстракции полифенолов из кожицы. Осветление сусла проводится методом флотации, позволяя сохранить чистоту вкуса и аромата. Брожение проходит в нержавеющей емкости при контролируемой температуре, что обеспечивает максимальное раскрытие сортовых характеристик. По завершении брожения вино снимают с дрожжевого осадка и стабилизируют в условиях инертной среды.

В бокале «Шато Тамань. Сира» очаровывает светло-рубиновым цветом с изысканным малиновым оттенком. В аромате переплетаются тонкие ноты красных фруктов и свежих ягод, создавая утонченную композицию. Вкус сочный, освежающий, с мягким фруктовым послевкусием, оставляющим легкую, продолжающуюся кислинку. Чтобы насладиться ярким, гармоничным характером «Сира» в полной мере, рекомендуется охладить вино 6–8°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 23+, доход средний и выше, интересуются винами, разбираются и совершенствуют свои знания, экспериментируют
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE	Быть в тренде, экспериментировать, попробовать новинку, подобрать аналог предпочитаемым стилям европейских вин
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION	Встреча друзей и родственников. Деловой обед или ужин, романтическое свидание
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 с вертикальным формированием прироста
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	125,52 ц/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 сула 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 сулом и экстракции красящих веществ. Прессование проводят до 0,6 бар, контролируя окраску сула. Полученное суло охлаждают до температуры 14-16°С. Осветление производится на флотаторах непрерывного действия. Осветленное суло сбраживают на дрожжах чистых культур, в количестве в соответствии с рекомендациями фирм изготовителей. Брожение проводят при температуре 16-18°С 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/дм ³ . Выбродившее и осветленное суло снимают с осадка с последующим проведением батонача с дальнейшим купажированием и защитой виноматериала.
ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	9,5-11,5 % об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6,0-8,0 г/л
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	68,7 ккал

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-рубиновый с малиновым оттенком
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:
4680644520124

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14680644520121

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