



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

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Маленький формат для больших приключений! Эти бутылочки Chateau Tamagne созданы для тех, кто ценит момент: элегантные и сбалансированные красное и белое сухие вина в удобном формате 375 мл идеально подходят для легкого ужина, пикника или уютного вечера. Символ морского конька на этикетке отражает легкость и неторопливое наслаждение жизнью, как в лучших курортных моментах. Просто взять с собой в путешествие, быстро охладить и открыть в любой точке мира – вкус, который всегда с тобой!

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 20+, активные, любят путешествовать, постоянно в движении
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE	Попробовать новинку комфортную в сервисе и не требующую церемоний
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION	Встреча с друзьями, поход, пикник, семейный ужин, свидание
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING	Medium

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Каберне Совиньон, Красностоп Анапский, Анчелотта Таманская, Саперави, Цимлянский Черный
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с тремя ярусами проволоки, вертикальная формировка; металлическая с одним ярусом проволоки, формировка АЗОС
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный, ручной
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь, октябрь
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Каберне Совиньон - 109,84 ц/га, Красностоп Анапский - 98,65 ц/га, Анчелотта Таманская - 99,78 ц/га, Саперави - 100,82 ц/га, Цимлянский Черный - 87,5 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Каберне Совиньон - 12 лет, Красностоп Анапский - 9 лет, Анчелотта Таманская - 20 лет, Саперави - 13 лет, Цимлянский Черный - 10 лет.
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 20-22%. Переработка проводится по «красному способу». После дробления винограда, полученную мезгу сульфитируют до 50 (свободная) и направляют 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. После снятия с ЯМБ проводится купажирование виноматериалов и дальнейшая защита виноматериалов.
ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,5-13,5 % об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-7,0 г/л
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	79,6 ккал

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От красно-рубинового до темно-гранатового
АРОМАТ BOUQUET	Типичный, с характерными нотами красных фруктов
ВКУС TASTE	Чистый, полный, свежий, гармоничный
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	16-18 °C

Доступный объем / Available volume:
0,375 L / 0,706 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 6,2 cm / h 23,9 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4680644520155

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14680644520152

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 155

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 31

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