



Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» десертное выдержанное «Шато Тамань. Кагор 32»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Российское крепленое (ликерное) вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» десертное выдержанное «Шато Тамань. Кагор 32» – это сочетание традиций и современных технологий. В основе сорт, пришедший к нам из Италии, но привитый и выращенный на южных терруарах – Анчелотта Таманская, обеспечивающий насыщенность цвета и выразительность характера вина.

Производственный процесс включает мацерацию при нагревании до 65 °С, что сохраняет природные антиоксиданты и придаёт вину богатую структуру. Важный этап – емкостная выдержка продолжительностью не менее 16 месяцев. В этот период кагор находится под автоматизированным контролем, обеспечивающим оптимальные условия для его созревания и получения качественного результата.

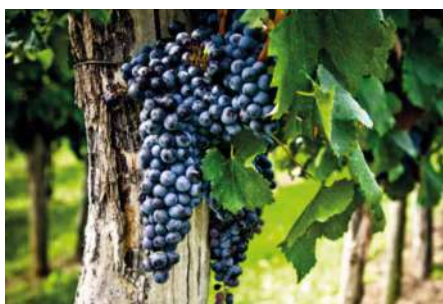
Глубокий красно-рубиновый цвет «Кагора 32» подкрепляется богатым ароматом, где переплетаются сливочный крем, спелые фрукты и шоколад. Вкус бархатисто-терпкий, полный, с продолжительным послевкусием. Рекомендуется подавать вино при температуре 12-16 °С в сочетании с десертами на основе бисквита, тёмного шоколада, сухофруктов или же с запечёнными мясными блюдами.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчина и женщины, преимущественно консерваторы, предпочитают классику, чтят традиции
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE	Качественный продукт по доступной цене
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION	Для семейного ужина, для церковного праздника (Пасха, Рождество), в подарок
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	Анчелотта Таманская
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки формовка АЗОС
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	117,93 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	12 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Переработку винограда ведут в редуцированном режиме. Виноград дробят, отделяют гребни и полученную мезгу обрабатывают теплом (мацерация) до температуры 60- 65°C. Затем мезгу прессуют и получают виноградное сусло.
ВЫДЕРЖКА	Выдержка в стали не менее 16 месяцев



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	16,0-16,0 % об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	от 16,0 до 16,0 г/л
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/л
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	160,9 ккал

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От интенсивно красного до темно-рубинового
АРОМАТ BOUQUET	Свойственный типу. На фоне сливочного крема и шоколада преобладание тонов спелых фруктов
ВКУС TASTE	Полный, бархатисто-терпкий и долгий, без посторонних оттенков
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-16 °С 12-16 °С

Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,257 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 8,0 cm / h 30,0 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4630037259605

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14630037259602

Код АП: 412

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 72

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 18

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