



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное» Chateau Tamagne Cote. Krasnostop/Шато Тамань Котэ.Красностоп»  
Russian dry red wine Chateau Tamagne Côte: Krasnostop with the Kuban: Taman Peninsula Protected Geographical Status

#### ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Между небом и землёй, между морем и скалами – берег (фр. cote). Место встречи стихий, начало пути и точка возврата – всё это заключено в бокале Chateau Tamagne Cote. Серия, сотканная из противоположностей, отражает силу и нежность красных сортов, жар Таманских виноградников и прохладу Черноморского бриза, зрелость вкуса и лёгкость полёта.

Chateau Tamagne Cote. Красностоп – российское сухое красное вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров», созданное из автохтонного сорта Красностоп Анапский, вобравшего в себя характер южного солнца и силу терруара. Производится без выдержки в дубе, что позволяет вину говорить «напрямую» – чисто, ярко, без маски. В бокале сверкает насыщенным тёмно-рубиновым цветом с гранатовым отблеском. Аромат – живой и многослойный: зрелые ягоды, дикая трава и тонкая пряность. Вкус – полный и экстрактивный, с сочной структурой и освежающей кислотностью, будто пробуждает чувство движения и жизненной энергии. Отлично подойдёт к мясу на гриле, овощам в травах, традиционным кавказским блюдам и сырам с мягкой текстурой. Рекомендуется подавать при 16-18 °C.

Between Heaven and Earth, between the sea and the cliffs, lies the shore (côte in French). The meeting point of elements, the start of a journey, and the return—all these are captured in a glass of Chateau Tamagne Côte. This line, a tapestry of contrasts, captures the robustness and gentleness of red wines, the fiery passion of Taman vineyards, and the refreshing chill of the Black Sea breeze. It embodies the richness of flavor and the graceful ease of flight.

Chateau Tamagne Côte: Krasnostop is a Russian dry red wine with the Kuban: Taman Peninsula Protected Geographical Status. Crafted from the autochthonous Krasnostop Anapsky grape, this wine captures the essence of the southern sun and the unique terroir of its origin. Made without oak aging, this wine allows its true essence to shine through—pure, vibrant, and direct. In the glass, it is a deep, dark ruby hue, with a garnet sheen. The nose is vibrant and intricate, blending ripe berries, wild herbs, and subtle spices. The flavor is full and intense, with a rich structure and invigorating acidity. It evokes a sense of movement and vitality. This wine will pair well with grilled meats, vegetables cooked with herbs, traditional Caucasian dishes, and soft cheeses.

Serve at 16-18°C.

#### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО  
ПОТРЕБИТЕЛЯ  
PORTRAIT OF POTENTIAL  
CONSUMER

Преимущественно мужчины от 30 лет, имеющие достаток средний и выше среднего / Mostly men aged 30 and older, with average to above-average incomes

МОТИВЫ ДЛЯ  
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ  
MOTIVES FOR PURCHASE

Качественный продукт по адекватной цене, лаконичный дизайн, интерес к бренду, уверенность в товаре / A high-quality product at a fair price, a concise design, brand curiosity, and trust in the product

ПОВОДЫ ДЛЯ  
ПОТРЕБЛЕНИЯ  
REASONS FOR  
CONSUMPTION

Поход в гости, встреча друзей, выходные с семьей, пикник / Visiting, meeting friends, spending weekends with family, and having picnics

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	Крсностоп Анапский Krasnostop Anapsky
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanised
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки с вертикальным формированием прироста Stem unprotected. Trellis system: galvanized metal with three wire tiers for vertical shoot positioning
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanised
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	98,65 ц/га 98.65 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	6 лет 6 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 21-23%. Переработка проводится по «красному способу», каждого сорта винограда по отдельности. После дробления винограда, полученную мезгу сульфитируют до 50 (свободная) и оправляют на брожение на чистых культурах дрожжей, в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 23-25 градусов, с регулярным орошением «шапки» мезги. В ходе брожения осуществляется систематический контроль за температурой и количеством сброженных сахаров, а также состоянием микрофлоры. После брожения производится сьем виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ. После окончания яблочно-молочного брожения проводят открытую переливку с сульфитацией. Grapes are harvested at a sugar content of 21-23%. Processing follows the red method, with each grape variety handled separately. After crushing grapes, the resulting must is sulphited up to 50 (free) and sent for fermentation on pure yeast cultures in stainless steel tanks at up to 23-25°C, with regular cap irrigation. In the course of fermentation, temperature, sugar conversion, and microflora status are systematically monitored. After fermentation, the wine is racked and inoculated with a pure bacterial culture for malolactic fermentation. After the end of malolactic fermentation, the wine undergoes open racking with sulphitation.



ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки в дубе No oak fining
--------------------	--------------------------------------

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,0-13,0 % об. 11,0-13,0% vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	менее 7,0 г/л <7,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-7,0 г/л 5,0-7,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	78,0 ккал 78,0 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Темно-рубиновый с гранатовым оттенком Dark ruby with a garnet tint
АРОМАТ BOUQUET	Сложный, развитый, гармоничный Complex, well-developed, harmonious
ВКУС TASTE	Полный, свежий, экстрактивный Full-bodied, refreshing, extractive
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	16-18 °C 16-18 °C

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

Доступный объем / Available volume:  
0,75 L / 1,631 kg

Размер бутылки / Bottle size:  
ø 8,3 см / h 30,7 см

Вложение в гофроящик /  
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /  
Barcode on unit of production:  
4680644522517

Штрих код на групповую упаковку /  
Barcode for group packaging:  
14680644522514

Код АП: 404

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

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