



Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое красное «Саперави. Шато Тамань Резерв»

Russian wine with a protected designation of origin «Tamagne South Coast» aged dry red Saperavi Chateau Tamagne Reserve

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Российские выдержанные вина «Шато Тамань Резерв» относятся к премиальной серии бренда Chateau Tamagne. Они изготавливаются из отборного винограда международных сортов. Серия выдержанных вин «Шато Тамань Резерв» отмечена многочисленными высшими наградами как российских, так и зарубежных конкурсов. Выдержка в дубовых бочках насыщает вино кислородом, обогащает дубильными веществами – танинами, которые придают аромату благородство, а вкусу – мягкую терпкость.

Конечно же, отдельного внимания заслуживает выдержанное сухое «Саперави. Шато Тамань Резерв». Сорт с грузинскими корнями и богатой историей популярен в разных уголках мира. Интерес виноделов к Саперави полностью оправдан: самобытный, с характером и большим потенциалом, из которого по определению невозможно сделать простые, ничем не выделяющиеся вина. Специалисты любят его за природное фенольное богатство, а потребители за темперамент и сочность.

Выдержанное сухое красное «Саперави. Шато Тамань Резерв» произведено из отборного винограда по классической для красных вин технологии с последующей выдержкой не менее 12 месяцев в дубовых бочках. Органолептический профиль «Саперави. Шато Тамань Резерв» впечатляет зрелостью и гармонией. Вино раскрывается постепенно – от плотных ягодных оттенков к бархатистым, пряным нюансам дуба. Его структура глубокая и сбалансированная: сочная кислотность подчеркивает силу танинов, создавая ощущение благородной мягкости и долгого, запоминающегося финала. Саперави незаменимый спутник кавказской кухни, а также любых жирных мясных блюд, в том числе шашлыка и плова.

Chateau Tamagne Reserve is a family of Chateau Tamagne-brand premium Russian wines. Vinted from select internationally recognized grape varieties. Aged wines of the Chateau Tamagne Reserve family have been honored with numerous top awards at domestic and international competitions. Ageing in oak barrels saturates the wine with oxygen and enriches it with tannins, imparting a refined, balanced flavour and a touch of tartness.

The aged dry Saperavi Chateau Tamagne Reserve is the centrepiece of the series. A varietal with Georgian roots and much history, Saperavi is now popular in many parts of the world. It is only natural that wine-makers take a keen interest in Saperavi, a distinctive varietal with lots of character and potential. It is intrinsically impossible to make ordinary, unremarkable wine from Saperavi grapes. Professional wine-makers love it for its natural phenolic richness, while consumers go for its exuberant character and juicy poignancy.

Aged dry red Saperavi Chateau Tamagne Reserve is produced through the classic red wine-making process using select grapes, followed by an aging period of at least 12 months in oak barrels. The organoleptic profile of Saperavi Chateau Tamagne Reserve cannot fail to impress with its fine balance and maturity. The wine reveals its palate slowly, going from thick berry notes to velvety, spicy oak nuances. Its structure is deep and balanced, with sappy acidity accentuating the strength of the tannins, imparting a sense of delicate softness, expiring with a long, lingering finish. Saperavi is an indispensable companion for Caucasian food and, generally, any fatty meat specialties such as shish kebab or pilaf.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL
CONSUMER

Преимущественно мужчины 30-50 лет, имеющие достаток средний и выше среднего / Mostly males aged 30 to 50, with average to above-average incomes

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Качественный продукт по адекватной цене / A high-quality product at a reasonable price

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR
CONSUMPTION

Семейный ужин / Family dinner

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

Российские выдержанные вина класса «премиум» / Premium aged Russian wines

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Саперави Saperavi
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки формирования АЗОС; металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки с вертикальным формированием прироста Standard open-earth. Trellis system: AZOS formation with a single metal wire tier; galvanized metal with three wire tiers for vertical growth formation
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	65,27 ц/га 65,27 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	13 лет 13 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 опрывают 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 и купажированием виноматериала. Затем виноматериал направляют на выдержку. Выдержку производят в технологической таре, в том числе в дубовой. Grapes are harvested with a sugar content of 21%-23%. The processing follows the «red method», with each grape varietal processed separately. The crushed grapes are sulphitated up to 50 (free) and committed to fermentation with pure yeast cultures in stainless steel tanks at 23°C to 25°C, with periodic cap irrigation. Temperature, sugar conversion, and microflora status are systematically monitored during the fermentation process. Following the completed fermentation process, the wine is lifted off from the fine lees and infused with a pure bacterial culture for malolactic fermentation. Malolactic fermentation is followed by open racking of the wine, which involves sulphitation and blending. The wine is then relegated to ageing. The wine is aged in process tanks such as oak barrels.
ВЫДЕРЖКА FINING	Выдержка в дубовой таре не менее 12 месяцев Aged in oak barrels at least 12 months

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,0–13,0 % об. 11,0–13,0 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л max 4,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0–7,0 г/л 5,0–7,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	82,4 ккал 82,4 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От рубинового до темно-рубинового с гранатовым оттенком Ruby to dark ruby with a garnet sheen
АРОМАТ BOUQUET	Сочетание черных фруктов и ягод с сырно-молочными тонами, тонами хорошо выделанной кожи и теплого дерева A combination of black fruits and berries with cheese/dairy notes, notes of well-crafted leather and warm wood
ВКУС TASTE	Приятно терпкий, насыщенный глубокий, с развивающимся долгим послевкусием Pleasantly tart and full-bodied, with depth and a long, lingering finish
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14–16 °C 14–16 °C



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

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

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4630037250640

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14630037250647

Код АП: 441

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 50

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 10