



Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» десертное выдержанное «Цитронный Магарача. Гранд Десерт. Шато Тамань Резерв»
Russian fortified (liqueur) dessert aged «Citron Magaracha. Grand Dessert. Chateau Tamagne Reserve» wine with the «Kuban. Taman Peninsula» Protected Geographical Indication

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Для серии «Гранд Десерт. Шато Тамань Резерв» используют виноград с высокой степенью сахаристости, собранный на собственных виноградниках агрофирмы «Южная». После добавления ректифицированного этилового спирта виноматериал отправляется на выдержку. Созревание происходит в дубовых бочках, позволяя напитку максимально развиться, используя для этого все задатки зрелого винограда.

Российское крепленое (ликерное) вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» десертное выдержанное «Цитронный Магарача. Гранд Десерт. Шато Тамань Резерв» — высококачественное выдержанное сладкое белое вино, созданное из тщательно отобранного и естественно увяленного на лозе до высокой сахаристости 21 г/100 см³ винограда одноименного сорта, урожая 2023 года. Цитронный Магарача (средний возраст лоз 13 лет) выращен на собственных виноградниках винодельни в уникальных природно-климатических условиях Таманского полуострова. Для раскрытия потенциала и многогранности аромата и вкуса после брожения вино выдерживали в дубовых бочках не менее 18 месяцев.

Для этого вина характерен солнечный оттенок: от светло-золотистого до янтарного. Аромат чистый, насыщенный, с преобладанием медово-цитронных тонов на фоне типичных десертных нот, присущих для вин данного типа. Вкус покоряет мягкой маслянистостью с приятным и долгим послевкусием. «Цитронный Магарача» от Chateau Tamagne является прекрасным сладким аперитивом и сопровождением для широкой гаммы десертов. Рекомендуемая температура подачи вина составляет 10-16 °C.

The wines of the 'Grand Dessert. Chateau Tamagne Reserve' series are crafted from grapes with a high sugar content harvested from the vineyards of the Yujnaya agricultural company. After the addition of rectified ethyl alcohol, the base wine is transferred for ageing. Maturation in oak barrels allows the wine to develop to its fullest potential, utilizing all the qualities of the mature grapes.

Russian fortified (liqueur) dessert aged 'Citron Magaracha. Grand Dessert. Chateau Tamagne Reserve' wine with the 'Kuban. Taman Peninsula' PGI is a high-quality aged sweet white wine crafted from carefully selected grapes of the same-named variety, naturally wilted on the vine to a high sugar content of 21 g/100 cm³, harvested in 2023. Citron Magaracha (average age of vines is 13 years) is grown in the winery's own vineyards in the unique natural and climatic conditions of the Taman Peninsula. After fermentation, the wine was aged in oak barrels for at least 18 months to reveal its potential and the complexity of its bouquet and taste.

This wine is characterized by a sunny hue ranging from light golden to amber. The bouquet is clean and intense, dominated by honey and citron notes with typical dessert undertones inherent to wines of this type. The taste is soft, unctuous, with a pleasant and prolonged aftertaste. 'Citron Magaracha' of Chateau Tamagne is a wonderful sweet aperitif and accompaniment for a wide range of desserts. Best served at 10-16 °C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 25-40 лет, новаторы, имеющие средний достаток / Men and women aged between 25 and 40, neophiles, with middle income
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE	Попробовать что-то новое, интересное, удивить друзей / To try something new and interesting, to surprise friends
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION	Встречи с друзьями, семейный ужин / Gatherings with friends, family dinners
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING	Российское вино класса «low-premium» / Russian low-premium wine



Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,13 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 6,7 cm / h 30,6 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4680644523385

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14680644523382

Код АП: 405

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 104

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 26

Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» десертное выдержанное «Цитронный Магарача. Гранд Десерт. Шато Тамань Резерв»
Russian fortified (liqueur) dessert aged «Citron Magaracha. Grand Dessert. Chateau Tamagne Reserve» wine with the «Kuban. Taman Peninsula» Protected Geographical Indication

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Цитронный Магарача Citron Magaracha
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки формировка АЗОС Stem unprotected, trellis system: metal with a single wire tier, AZOS formation
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanised
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь-Октябрь September-October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	186,5 ц/га 186,5 dt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	13 лет 13 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах не менее 21,0 г/100см³. Переработку винограда, дробление и гребнеотделение проводят по специальному «мягкому режиму» для осуществления наиболее щадящего раздавливания ягоды. Полученную мезгу охлаждают до температуры 15-16°С. Проводят стекание мезги в прессе в режиме с отключением функции раскачивания пресса для осуществления меньшего перетирания кожицы суслом. Прессование проводят в «мягком» режиме до 0,8 бар. Полученное сусло охлаждают до температуры 14-16°С и сбрасывают на дрожжах чистых культур. Брожение проводят в емкостях с осуществлением систематического контроля температуры и количества сброженных сахаров. При достижении содержания сахаров 190 г/дм³, осуществляют остановку брожения путем внесения спирта этилового ректификованного. Grapes are harvested with sugar content of at least 21.0 g/100 cm³. Grape processing – crushing and destemming – is carried out according to a special 'soft mode' to achieve the gentlest crushing of the berries. The resulting pomace is cooled to a temperature of 15-16 °C. The pomace is drained in the press with the press rocking function turned off to minimize rubbing of the skins with the must. Pressing is also carried out in the 'soft' mode (up to 0.8 bar). The resulting must is cooled to a temperature of 14-16 °C and fermented using pure yeast culture. Fermentation is carried out in tanks with systematic control of temperature and the amount of fermented sugars. Upon reaching the residual sugar of 190 g/dm³, fermentation is halted by the addition of rectified ethyl alcohol.
ВЫДЕРЖКА	Закладка на выдержку в дубовые бочки не менее 18 месяцев Ageing in oak barrels for at least 18 months

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	15,0-16,0 % об. 15,0-16,0 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	от 15,5 до 16,5 г/л 15,5 to 16,5 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/л 5-7 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	158,1 ккал 158,1 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-золотистого до янтарного From light golden to amber
АРОМАТ BOUQUET	Чистый, преобладают медово-цитронные тона на фоне типичных десертных нот Clean, dominated by honey and citron notes with typical dessert undertones
ВКУС TASTE	Мягкий, маслянистый с приятным и долгим послевкусием Soft, unctuous with a pleasant and prolonged aftertaste
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	10-16 °C 10-16 °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

www.kuban-vino.ru

www.chateautamagne.ru