



  
**Château  
TAMAGNE**  
• ШАТО ТАМАНЬ •

Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» десертное выдержанное «МУСКАТ. ГРАНД ДЕСЕРТ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ» / Russian fortified (liqueur) wine with a protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" aged dessert "MUSKAT. GRAND DESSERT. CH TEAU TAMAN RESERVE"

**ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:**

Для этой серии используют виноград с высокой степенью сахаристости, собранный на собственных виноградниках агрофирмы «Южная». После добавления ректификованного этилового спирта виноматериал отправляется на выдержку. Созревание происходит в дубовых бочках, позволяя напитку максимально развиться, используя для этого все задатки зрелого винограда. Срок выдержки - 2 года.

Российское крепленое (ликерное) вино «Мускат. Гранд Десерт. Шато Тамань Резерв» произведено из винограда сорта Мускат Белый. Цвет напитка янтарный с медово-золотистыми переливами. Буquet вина густой, насыщенный, с выраженными десертными нотами в сочетании с древесными оттенками и тонами выдержки. Вкус густой, мягкий, обволакивающий с приятным, долгим, гармоничным послевкусием. Выдержанное десертное «Мускат. Гранд Десерт» станет прекрасным сопровождением для широкой гаммы десертов, а также фруктов и ягод.

For this series we use grapes harvested from the own vineyards of the Yuzhnaya agricultural company. We use the grape with a high degree of sugar content. After adding rectified ethyl alcohol, the wine send for aging. Ripening takes place in oak barrels, allowing the drink to develop to the maximum, using all the possibilities of mature grapes. The aging period is 2 years.

Russian fortified (liqueur) wine "Muscat. Grand Dessert. Chateau Tamagne Reserve" made from White Muscat grapes. The color of the wine is amber with honey-golden tints. The bouquet of is thick, rich, with pronounced dessert notes combined with woody nuances and tones of aging. The taste is soft, enveloping with a pleasant, long, harmonious aftertaste. Aged dessert "Muscat. Grand Dessert" will be an excellent accompaniment to a wide range of desserts, as well as fruits and berries.

**ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:**

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 25-40 лет, новаторы, имеющие средний достаток / Men and women 25-40 years old, innovators, with middle income
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Попробовать что-то новое, интересное, удивить друзей / Try something new, interesting, surprise friends
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Встречи с друзьями, семейный ужин / Meeting friends, family dinner
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Российское вино класса "low-premium" / Russian wine of the "low-premium" class

Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» десертное выдержанное «МУСКАТ. ГРАНД ДЕСЕРТ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ» / Russian fortified (liqueur) wine with a protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" aged dessert "MUSKAT. GRAND DESSERT. CH TEAU TAMAN RESERVE"

#### ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Мускат Белый Muscat
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Кордонная формировка Cordon grapevines system
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Вторая - третья декада сентября Second - third decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	95-100 ц/га 95-100 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	16 лет 16 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Охлаждение мезги. Настаивание суслу на мезге. Подбраживание суслу до накопления спирта естественного брожения 2,0 % об, внесение спирта этилового ректифицированного для остановки брожения и корректировки кондиций Cooling of pulp. The infusion of must on pulp. Fermentation of the wort before accumulation of natural fermentation alcohol 2.0% by volume, introduction of rectified ethyl alcohol for stopping fermentation and adjusting the condition
ВЫДЕРЖКА AGING	2 года в дубовых бочках 2 years

#### АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	16 % об. 16 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	160,6 г/дм <sup>3</sup> 160,6 g/dm <sup>3</sup>
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	4-6 г/дм <sup>3</sup> 4-6 g/dm <sup>3</sup>
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	160,5 ккал (672 кДж) 160,5 kcal (672 KJ)

#### ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Янтарный с медово-золотистыми переливами Amber with honey-golden tints
АРОМАТ BOUQUET	Густой, насыщенный, с выраженными десертными нотами в сочетании с древесными оттенками и тонами выдержки Thick, full-bodied, with pronounced dessert notes combined with woody and aging tones
ВКУС TASTE	Густой, мягкий, обволакивающий с приятным, долгим, гармоничным послевкусием Thick, soft, enveloping with a pleasant, long, harmonious 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



Доступный объем/Available volume:  
0,5L / 1,13 kg

Размер бутылки/Bottle size:  
Ø 6,7 см / h 30,6 см

Вложение в гофроящик/ Embedding  
in a corrugated box:  
6

Штрих код на единицу продукции/  
Embedding in a corrugated box:  
4630037253870

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14630037253877

Код АП: 412

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

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