



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» коллекционное сухое красное «Каберне. Шато Тамань Резерв» 2018

Russian wine with a protected designation of origin «South coast of Taman» collection dry red «Cabernet. Chateau Tamagne Reserve» 2018

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Коллекционные выдержанные вина – вершина бренда Chateau Tamagne. В них воплотились многолетний опыт, мастерство и талант виноделов «Кубань-Вино». Особенность коллекции в дополнительном созревании вин в бутылках не менее трёх лет при контролируемых условиях помещения, благодаря чему каждый образец приобретает максимально сложную структуру, развивая ароматические характеристики и достигая вершины вкуса.

Коллекционное сухое красное «Каберне. Шато Тамань Резерв» урожая 2018 года изготовлено из одноименного сорта винограда, лозы которого достигли 12-летнего возраста. Вино выдержано в дубовых бочках на протяжении 12 месяцев: 27% объёма виноатериала – в бочках из древесины французского дуба, 73% – из американского. Выдержка в бутылке после розлива составила не менее 36 месяцев. Вино выпущено ограниченным тиражом – 124 бутылки.

Сухое красное вино «Каберне. Шато Тамань Резерв» 2018 очаровывает глубоким гранатовым оттенком с переливами от красно-рубинового до рубинового. Аромат завораживает сложным сочетанием нот вяленого чернослива, сафьяна, дуба и шоколада в мягком обрамлении тонов топленого молока. «Тело» вина покоряет черносливовыми нотами, подчеркнутыми круглыми сладкими танинами и гармоничной терпкостью, оставляя после себя долгое послевкусие. В паре с коллекционным «Каберне. Шато Тамань Резерв» рекомендуем подавать стейк средней прожарки, шашлык из свинины, фаршированного поросенка.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 30–55 лет, имеющие достаток средний и выше среднего, ценители вина, предпочитают сложные выдержанные вина / Men and women age 30–55, with an average and above average income, wine connoisseurs, prefer complex aged wines
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Торжество, в подарок, в личную винную коллекцию / Celebration, as a gift, to a personal wine collection
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Гастрономический ужин, особый случай / Gastronomic dinner, special event
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Российские вина класса «супер-премиум» / Russian wines of «super premium» class

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» коллекционное сухое красное «Каберне. Шато Тамань Резерв» 2018

Russian wine with a protected designation of origin «South coast of Taman» collection dry red «Cabernet. Chateau Tamagne Reserve» 2018

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Каберне Совиньон Cabernet Sauvignon
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрытой зоне на высоком штамбе, тип шпалеры - металлическая с 1 и 2 ярусами проволоки.
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Октябрь Oktober
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD OF GRAPE, cwt/ha	114,32 ц/га 114,32 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ, лет AVERAGE AGE OF VINS, years	13-18 лет 13-18 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 21-23%. Переработка проводится по «красному способу». 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 25 градусов с регулярным орошением «шапки» мезги. После брожения производится сьем виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ. Затем производится сьем с осадка с дальнейшей защитой виноматериала. The grape harvest is carried out on sugars of 21-23%. Processing is carried out according to the «red method». After crushing the grapes, the resulting pulp is sulphated to 50 (free) and sent for fermentation on pure yeast cultures, in stainless steel tanks at a temperature of up to 25 degrees, with regular irrigation of the «cap» of the pulp. After fermentation, the wine material is removed from the yeast sediment and a pure bacterial culture is introduced for malolactic fermentation. Then it is removed from the yeast sediment with further protection of the wine material.
ВЫДЕРЖКА AGING	В дубовой бочке 12 месяцев (дуб французский - 27%; дуб американский - 73%), затем выдержка в бутылке не менее 36 месяцев. In an oak barrel for 12 months (French oak - 27%; American oak - 73%), then aged in bottle for at least 36 months.



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

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

Вложение в гофращик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037256895

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
4630037256892

Код АП: 405

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

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

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	12,0-14,0 % Об. 12,0-14,0 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	Не более 4,0 г/л Not more 4,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/л 5-7 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	82,4 ккал 82,4 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От красно-рубинового до рубинового с гранатовым оттенком From ruby red to ruby with garnet tint
АРОМАТ BOUQUET	Сочетание вяленого чернослива, сафьяна, дуба и шоколада, подчеркнутые тонами топленого молока Combination of dried prunes, morocco leather, oak and chocolate, emphasized by baked milk tones
ВКУС TASTE	Черносливовые тона, подчеркнутые круглыми сладкими танинами и гармоничной терпкостью, послевкусие приятное и долгое Prunes tones emphasized rounded sweet tannins and harmonious astringency, long and pleasant aftertaste

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ
SERVING TEMPERATURE

14 - 16 °C
14 - 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