



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Шато Тамань Селект Оранж»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

В сентябре 2019 года группа кавистов, состоящих в Ассоциации кавистов России, проходила недельную стажировку на винодельне «Кубань-Вино». Они вручную собирали увяленный на солнце виноград сорта «цитронный магарача», проводили тщательную селекцию и бережно загрузили его целыми гроздьями в винификаторы. Результатом кропотливой работы профессионалов стало уникальное оранжевое вино, вобравшее в себя тепло Таманского солнца и мастерство виноделов.

Технология его создания впечатляет: белый виноград проходит ферментацию по «красной схеме» — на мезге, что придаёт вину насыщенный вкус и сложный аромат. Длительная выдержка после брожения проходит под строгим контролем температуры и физико-химических показателей. Завершается процесс деликатным прессованием на корзиночном прессе, что помогает сохранить нежную структуру и утонченность напитка. Сорт «Цитронный Магарача» идеально раскрывает свои качества именно в этом стиле, что отмечают ведущие винные эксперты.

Вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Шато Тамань Селект Оранж» завораживает игрой цвета в бокале — от светло-оранжевого до глубокого янтарного с солнечными переливами. Аромат — сложный и многогранный, наполненный нотами спелых белых фруктов, растительной свежестью и яркой пряной структурой. Вкус удивляет сочностью и плотностью, гармонично повторяя ароматический букет и оставляя долгое, приятное послевкусие.

Это вино — истинный результат искусства, где каждый глоток раскрывает историю солнца, терруара и людей, вложивших в него душу.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL
CONSUMER

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR
CONSUMPTION

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

Преимущественно мужчины, доход средний и выше среднего, разбираются в вине, в курсе винных трендов, новинок, доверяют мнению экспертов, новаторы

Попробовать новое, оригинальное вино российского производства, произведенное по оригинальной технологии, находящейся на пике популярности, оригинальный подарок ценителю вина

Семейный ужин, поход в гости, деловой ужин

low-premium

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Цитронный Магарача
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, формировка АЗОС
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	132,80 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	17 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Переработку винограда - не проводят, а осуществляют загрузку в винификатор (емкость из нержавеющей стали), целыми гроздьями. Загруженный виноград сульфитируют диоксидом серы до 30 мг/дм ³ . Брожение проводят на чистых культурах дрожжей, которые задают в соответствии с рекомендациями фирм производителей, используя сусло образовавшееся при загрузке винограда. Верхнюю часть мезги систематически орошают, перекачивая нижний слой сусла на поверхность для лучшей экстракции фенольных и ароматических веществ из кожицы винограда. В зависимости от используемого оборудования режимы экстракции могут варьироваться. Брожение проводят при температуре 16-18 °С с осуществлением систематического контроля температуры и количества сброженных сахаров. Брожение считают законченным при содержании сахаров не более 4 г/дм ³ . Выбродившую мезгу доливают до полна в емкости. Процесс хранения и выдержки на мезге (постферментативный настой) не менее 6 месяцев, после окончания брожения, с постоянным органолептическим и физико-химическим контролем всех показателей, а также постоянной доливкой до полна и уходом за виноматериалом. По окончании срока выдержки, проводят прессование мезги с дальнейшим купажированием и защитой виноматериала.

ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки в дубе. Выдержка на мезге не менее 6 месяцев
-------------------	---

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	12-14 % об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6,0-8,0 г/л
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	82,4 ккал

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От соломенного с золотистым оттенком до золотистого с оттенками от оранжевых до янтарных
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, комплексный с преобладанием тонов спелых фруктов на фоне пряных растительных нот
ВКУС TASTE	Полный, с плотной структурой, приятной гармоничной свежестью и долгим развивающимся послевкусием
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	8-10 °С



Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,249 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 8,1 cm / h 29,6 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4680644520070

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14680644520077

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

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