



Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» полусладкое белое «Шато Тамань Селект Блан»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия «Шато Тамань Селект» разработана специально для сегмента HoReCa, с учетом особенностей данной сферы винного рынка. Вина украшают винные карты ресторанов и представлены в специализированных бутиках. Игристые образцы «Шато Тамань Селект» производятся по современной технологии шампанизации в акратофорах (метод Шарма) из свежего виноградного сусла, полученного из отборного винограда, выращенного на солнечных виноградниках Таманского полуострова. Цель — добиться ярких органолептических характеристик в соответствии с международными винными стандартами.

Российское игристое вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» полусладкое белое «Шато Тамань Селект Блан» изготовлено в купаже отборных ягод сортов: Алиготе, Бианка, Грюнер Таманский, Кристалл, Мускат Оттонель, Мюллер-Тургау, Первенец Магарача, Пино Белый, Платовский, Ритон, Совиньон Белый, Траминер Розовый, Цитронный Магарача, Шардоне, Солярис Таманский. Вино раскрывается светло-соломенным цветом с переливами от зеленоватого до золотистого оттенка. Аромат чарует лёгкими, но при этом яркими нотами, в которых выразительно звучат солнечные тона, создавая праздничное, свежее настроение. Вкус мягкий и гармоничный, с тонким балансом кислотности и приятным, освежающим послевкусием. Игристое рекомендуется подавать охлаждённым до 8-10 °С.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL
CONSUMER

Возраст 25-50 лет, активные
люди, интересующиеся вином и его
разнообразием

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Желание экспериментировать и открывать
разные отечественные вина

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR
CONSUMPTION

Посещение ресторана или любимой винотеки,
где регулярно приобретаются новые образцы
вин

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

Винная карта ресторана до 1200 руб



Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,455 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 9,2 cm / h 32,0 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4630037254068

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14630037254065

Код АП: 441

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 64

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 18

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» полусладкое белое «Шато Тамань Селект Блан»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОПТ VARIETAL	Алиготе, Бианка, Грюнер Таманский, Кристалл, Мускат Оттонель, Мюллер Тургау, Первенец Магарача, Пино Белый, Платовский, Ритон, Совиньон Белый, Трамминер Розовый, Цитронный Магарача, Шардоне, Солярис Таманский
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	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август, Сентябрь
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	92,62 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	12 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 19-21%. Прессование винограда проходит в мягком режиме (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда). Осветление сусла проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшим купажированием и защитой виноматериалов.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Во время вторичной ферментации бродильную смесь направляют на шампанизацию в бродильные резервуары. Брожение проводят при температуре не выше 20°C. Первые 24 часа брожение открытое, после начала активного выделения CO2 - герметичное. В процессе вторичной ферментации должно быть сброжено не менее 18 г/дм3 сахара и достигнуто давление в бродильном резервуаре не менее 450 кПа при 20°C, после чего проводится остановка брожения путем охлаждения бродильной смеси до температуры 0°C, предварительно шампанизированное вино охлаждают до температуры +7 - +10°C и снимают с дрожжевого осадка. Затем шампанизированное вино охлаждают до температуры минус 4°C. Охлаждение вина производят за время не более 18 часов, после чего его выдерживают при температуре охлаждения не менее 48 часов.
ВЫДЕРЖКА	Без выдержки

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,0-12,0 % об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	40,0-55,0 г/л
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-8,0 г/л
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	91,9 ккал

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватого до золотистого
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, тонкий, соответствующий типу
ВКУС TASTE	Полный, гармоничный, без тонов окисленности
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	8-10 °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