



Château TAMAGNE

· ШАТО ТАМАНЬ ·

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «ШАТО ТАМАНЬ. КАБЕРНЕ»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Chateau Tamagne. Каберне» изготовлено из винограда сортов Каберне Совиньон и Каберне Кортис Таманский, выращенных и собранных на солнечных виноградниках агрофирмы «Южная». Цвет вина в бокале переливается от красно-рубинового до темно-гранатового. Аромат соответствует сортовому характеру и выражается в преобладании чернослизовых и табачных нот. Вкус полный, свежий и гармоничный со свойственной для красных вин приятной виноградной терпкостью. Вино «Chateau Tamagne. Каберне» великолепно сочетается с блюдами из мяса и различными сортами сыра. Рекомендуемая температура подачи 14-16 °С.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 20+ лет, имеющие достаток средний и ниже. Доверяют бренду, но не готовы за него переплачивать. Предпочитают классические сорта. Подбирают оптимальное сочетание цены и качество
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Приобрести вино с хорошим сочетанием «цена-качество» проверенного бренда в удобном и модном оформлении
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Встречи с друзьями, семейный ужин, пикник, вечеринка
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Медиум

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Каберне Совиньон и Каберне Кортис Таманский
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне, на высоком штамбе
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный и ручной
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Первая декада октября
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA	88,9 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛЮЗ AVERAGE AGE OF VINS	23 года
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 19-21%. 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 °С, с регулярным орошением «шапки» мезги. После брожения производится съём виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ. Затем производится съём с осадка с дальнейшей защитой виноматериала
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,0-13,0 % об. 11,0-13,0 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	менее 7,0 г/л less than 7,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/л 5-7 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	86,4 ккал 86,4 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От красно-рубинового до тёмно-гранатового
АРОМАТ BOUQUET	Типичный, соответствующий сорту
ВКУС TASTE	Чистый, полный, свежий, гармоничный
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14-16 °С 14-16 °С

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:
0,75 L / 1,208 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 7,4 см / h 31,0 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037252835

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037252832

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro):
80

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
20