



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Шато Тамань Элит. Каберне»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Elite — вино для тех, кто ценит не только качество, но также элегантный стиль и престижный статус. Премиальная серия сочетает в себе современные тренды энологии и классическое искусство виноделия в обрамлении длительной выдержки, раскрывающей высокий сортовой потенциал.

В серии представлены два известных международных сорта винограда: Каберне Совиньон и Шардоне, ягоды которых пропитаны солнцем Таманского полуострова и бризом двух морей: Черного и Азовского. Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Шато Тамань Элит. Каберне» демонстрирует темно-рубиновый цвет с гранатовым оттенком. В аромате отражается сортовая характеристика с тёплыми тонами чернослива и паслена. Секреты выдержки продолжительностью не менее 2-х лет, благодаря которой вино возвращало свой потенциал, раскрываются в бархатистом послевкусии. «Шато Тамань Элит. Каберне» прекрасно сочетается с мясными закусками, телятиной, стейками и овощами на гриле. Вино подается при температуре 14-16°C и требует немного времени, чтобы «отдохнуть» после розлива по бокалам.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL
CONSUMER

Мужчины и женщины 30+, достаток средний и выше среднего, ценят исключительное, разбираются в винах, отдают предпочтение качеству

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Приобрести оригинальный, качественный продукт по доступной цене

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR
CONSUMPTION

Гастрономический ужин, деловой ужин, особенный случай

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

premium

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Каберне Совиньон
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Октябрь
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	92,2 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	17-19 лет
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 °С, с регулярным орошением «шапки» мезги. После брожения производится сьем виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ. После проведения ЯМБ производится сьем с осадка с последующей выдержкой в емкости из нержавеющей стали
ВЫДЕРЖКА	Выдержку проводят в емкостях из нержавеющей стали не менее 24 месяцев



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	12,0-14,0 % об. 12,0-14,0 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	менее 7,0 г/л less than 7,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-7,0 г/л 5,0-7,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	86,4 ккал 86,4 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От красно-рубинового до темно-гранатового
АРОМАТ BOUQUET	Типичный, гармонично сочетающий чернослиловые ноты и пасленовые оттенки
ВКУС TASTE	Полный, гармоничный с приятной фруктовой свежестью в сочетании с бархатными танинами
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14-16 °С 14-16 °C

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

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

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4630037258523

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14630037258520

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

www.kuban-vino.ru

www.chateautamagne.ru