



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

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Шато Тамань. Каберне-Мерло-Анчелотта» произведено из винограда сортов Каберне Кортис Таманский, Каберне Совиньон, Мерло и Анчелотта Таманская, выращенного на солнечных виноградниках агрофирмы «Южная». Вино с характером Таманского полуострова, где классика Каберне и Мерло встречается с яркой и редкой для региона Анчелоттой. Именно она придаёт вину особенную выразительность. Цвет вина в бокале от красно-рубинового до тёмно-красного с гранатовым оттенком. Аромат сложный с преобладанием красных и чёрных фруктов, гармонично сочетающий черносливовые ноты и паслёновые тона. Вкус обладает сочной полнотельностью с приятной фруктовой свежестью в сочетании с бархатными танинами. Рекомендуемая температура подачи – 14-16 °С.

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

Мужчины и женщины 20+, экспериментаторы, в поисках уникального и интересного, активные пользователи соцсетей, разбираются в трендах, формируют их

Вино российского производства, произведенное по оригинальной технологии, находящейся на пике популярности, альтернатива импорту по привлекательной стоимости

Семейный ужин, поход в гости, вечеринка, пикник

low premium

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Каберне Кортис Таманский, Каберне Совиньон, Мерло, Анчелотта Таманская
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, формировка АЗОС; металлическая с тремя ярусами проволоки, вертикальная формировка
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август-Октябрь
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	103,57 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	10 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах от 21%. Переработка проводится по «красному способу» отдельно каждого сорта. После дробления винограда, полученную мезгу сульфитируют до 50 (свободная) и опрывают на брожение на чистых культурах дрожжей, в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 25 градусов. Плавающую «шапку» мезги в емкостях систематически орошают, перекачивая нижние слои суслу на поверхность «шапки» для лучшей экстракции красящих веществ из кожицы винограда. После брожения производится сьем виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ. После снятия с ЯМБ проводится купажирование виноматериала.
ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки в дубе



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,0-12,0 % об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	менее 7,0 г/л
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-7,0 г/л
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	72,4 ккал

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

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

Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,240 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 8,2 cm / h 30,7 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4680644523194

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14680644523191

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