



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Chateau Tamagne. Rouge / Шато Тамань. Руж»

Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» dry red «Chateau Tamagne. Rouge»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Вина линейки Chateau Tamagne - это натуральные вина для широкого круга потребителей, отличающиеся чистыми ароматами и вкусами. Вина производятся из отборного винограда, собранного на виноградниках агрофирмы «Южная», расположенных на Таманском полуострове Краснодарского края. Все они создавались без выдержки, чтобы продемонстрировать сортовые характеристики в авторском прочтении винодела и отражении терруара местности. Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Шато Тамань. Руж» демонстрирует уникальный купаж сортов винограда Красностоп Анапский (7 лет) и Анжелотта Таманская (8 лет). Цвет в бокале завораживает благородными красными оттенками с глубокими рубиновыми бликами. Насыщенный аромат черных и красных фруктов дополнен полным и гармоничным вкусом. Красное сухое вино «Шато Тамань. Руж» непременно запомнится каждому, кто его попробует! Может подаваться к свинине, говядине, а также некоторым видам морской рыбы: тунцу, палтусу, камбале.

Wines of the Chateau Tamagne brand are natural wines for a wide range of consumers, distinguished by pure aromas and tastes. The wines are made from selected grapes collected in the vineyards of the Yuzhnaya agrofirm, located on the Taman Peninsula of the Krasnodar Region. All of wines were created without aging to demonstrate the varietal characteristics in the author's interpretation of the winemaker and reflect the terroir of the area.

Russian wine with PDO «Kuban. Taman Peninsula» dry red «Chateau Tamagne. Rouge» demonstrates a unique blend of grape varieties Krasnostop Anapskiy (7 years) and Ancelotta Tamanskaya (8 years). The color in the glass captivates with noble red shades with deep ruby highlights. The rich aroma of black and red fruits is complemented by a full and harmonious taste. Red dry wine «Chateau Tamagne. Rouge» will certainly be remembered by everyone who tries it! Can be served with pork, beef, as well as some types of sea fish: tuna, halibut, flounder.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Женщины и мужчины от 28 лет. Активные, ответственные, предпочитают семейный отдых, отдых с друзьями за городом, увлечены работой, редко совершают импульсивные покупки / Women and men from 28 years old. Active, responsible, prefer family vacations, vacations with friends outside the city, passionate about work, rarely make impulsive purchases

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE

Выбор в поиске цена и качество, лаконичный дизайн, интерес к бренду, уверенность в товаре, выбор для дальнейшей привязанности / Choice in search price and quality, laconic design, interest in the brand, confidence in the product, choice for further attachment

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION

Поход в гости, встреча друзей, выходные с семьей, пикник / Visiting, meeting friends, weekend with family, picnic

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING

Medium

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОПТ VARIETAL	Красностоп Анапский, Анчелотта Таманская Krasnostop Anapskiy, Ancelotta Tamanskaya
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки; оцинкованная с 3-мя ярусами проволоки
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь, Октябрь
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Красностоп Анапский - 119,61 ц/га; Анчелотта Таманская - 121,25 ц/га Krasnostop Anapskiy - 119,61 c/ha; Ancelotta Tamanskaya - 121,25 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Красностоп Анапский - 7лет; Анчелотта Таманская - 8 лет Krasnostop Anapskiy - 7 years; Ancelotta Tamanskaya - 8 years
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 градусов, с регулярным орошением «шапки» мезги. После брожения производится сьем виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ. После окончания ЯМБ проводится купажирование виноматериалов. The grapes are harvested at 21-23% sugar. Processing is carried out using the «red method». After crushing the grapes, the resulting pulp is sulphited to 50 (free) and sent for fermentation on pure yeast cultures, in stainless steel tanks at a temperature of up to 25 degrees, with regular irrigation of the pulp «cap». After fermentation, the wine material is removed from the yeast sediment and a pure bacterial culture is added for malolactic fermentation. After fermentation is completed, the wine materials are blended.
ВЫДЕРЖКА FINING	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	5,0-7,0 г/л 5,0-7,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	80,8 ккал 80,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От красного до темно-красного с рубиновым оттенком From red to dark red with a ruby hue
АРОМАТ BOUQUET	Насыщен тонами черных и красных фруктов с цветочными оттенками Rich in black and red fruit tones with floral hints
ВКУС TASTE	Чистый, полный, свежий Clean, full, fresh
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	16-18 °C 16-18 °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

Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,208 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 7,4 cm / h 31,9 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4630037257939

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14630037257939

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