Château
TAMAGNE
• ШАТО ТАМАНЬ •

Российское игристое молодое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» полусухое розовое «Красностоп. Шато Тамань»

Russian sparkling young wine with a protected designation of origin «South Coast of Taman» semi-dry rose «Krasnostop. Chateau Tamagne»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Молодые игристые вина винодельня «Кубань-Вино» выпускает с 2010 года по оригинальной запатентованной технологии, автором которой стала главный винодел компании Ванда Ботнарь. Данный метод предусматривает минимальную обработку первичного сырья, которая помогает сохранить органолептические свойства свежего винограда, а также поверхностно-активные вещества в их первозданном виде в готовом продукте. Благодаря такому подходу, сусло переходит из первоначального состояния в игристое вино без значительных потерь. При этом органолептические сортовые характеристики концентрируются, дополняясь пенистыми свойствами, которые удаётся накопить в процессе шампанизации, закрепить и донести до потребителя.

Российское игристое молодое полусухое розовое «Красностоп. Шато Тамань» произведено из винограда сорта Красностоп Анапский, выращенного на собственных виноградниках Таманского полуострова Краснодарского края. Игристое отличается розовым цветом различной интенсивности от малинового до нежно-брусничного оттенка. В ярком аромате преобладают фруктово-ягодные тона в окружении цветочных нот. Вкус нежный и изысканный, удивляющий своей мягкостью, свежестью и долгим развивающимся послевкусием. Молодое «Красностоп. Шато Тамань» рекомендуется подавать при температуре 6–8 °С в паре с лёгкими творожными десертами, пирожными с начинкой из фруктов и ягод, свежей клубникой с мягким ванильным мороженым.

The Kuban-Vino winery has been producing young sparkling wines since 2010 using an original patented technology, authored by the company's chief winemaker, Vanda Botnar. This method involves minimal processing of primary raw materials, which helps preserve the organoleptic properties of fresh grapes, as well as surfactants in their original form in the finished product. Thanks to this approach, the must passes from its original state into sparkling wine without significant losses. At the same time, the organoleptic varietal characteristics are concentrated, complemented by foamy properties that can be accumulated during the champagne process, fixed and conveyed to the consumer.

Russian sparkling young semi-dry rose «Krasnostop. Chateau Tamagne» is produced from the Krasnostop Anapskiy grape variety, grown in our own vineyards on the Taman Peninsula of the Krasnodar Region. Sparkling wine has a pink color of varying intensity from raspberry to soft lingonberry shade. The bright aroma is dominated by fruit and berry tones surrounded by floral notes. The taste is delicate and refined, surprising with its softness, freshness and long developing aftertaste. Young «Krasnostop. Chateau Tamagne» is recommended to be served at a temperature of 6–8 °С paired with light curd desserts, cakes filled with fruits and berries, fresh strawberries with soft vanilla ice cream.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Женщины и мужчины от 20 лет с доходом средним и выше, интересующиеся российским вином, не стоят на месте, находятся в поисках новых ярких ощущений. Предпочитают дружные компании и активный, разнообразный отдых. / Women and men over 20 years old with an average income and above, who are interested in Russian wine, do not stand still, in search of new bright sensations. They prefer friendly companies and active, varied recreation.
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Приобрести лимитированный сезонный продукт по доступной цене. / Purchase a limited seasonal product at an affordable price.
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Ужин в компании друзей или близких, вечеринка, выходные с семьей. / Dinner with friends or family, party, weekend with family.
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Российское вино ценового сегмента «medium»./ Russian wine in a «medium» price segment.

Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •

Российское игристое молодое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» полусухое розовое «Красностоп. Шато Тамань»

Russian sparkling young wine with a protected designation of origin «South Coast of Taman» semi-dry rose «Krasnostop. Chateau Tamagne»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Красностоп Анапский Krasnostop Anapskiy
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне на высоком штамбе. Тип шпалеры - металлическая с 5 ярусами проволоки.
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь September
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD IN KG OF GRAPES PER HA., cwt/ha	128,27 ц/га 128,27 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ, лет AVARAGE AGE OF VINS, years	6 лет 6 years
ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА PRODUCTION FEATURES	Сбор винограда осуществляется на сахарах 16-18%, прессование винограда проходит в мягком режиме (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление сусла проводится с помощью технологического способа - флотация. The grape harvest is carried out on sugars of 16-18%, the grapes are pressed in a soft mode (not to extract polyphenols from the skin of the grapes), the must is clarified using a technological method - flotation.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	После приемки сусла производится его подогрев до 17 °С. Затем вносят чистые культуры дрожжей, и происходит открытое брожение до необходимого сахара. Далее производится закрытое брожение для наброда по давлению и кондиций по нормативной документации. После этого производится оклейка, грубая фильтрация и контрольная фильтрация, отдых перед розливом. After receiving the wort, it is heated to 17 °C. Then pure yeast cultures are added and open fermentation occurs to the required sugar. Next, closed fermentation is carried out for fermentation according to pressure and conditions according to regulatory documentation. After this, fining, coarse filtration and control filtration are carried out, rest before bottling.
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,5 - 12,5 % об. 10,5 - 12,5 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	25,0 - 40,0 г/л 25,0 - 40,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	7,0 - 9,0 г/л 7,0 - 9,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	88,4 ккал 88,4 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Розовый с различной интенсивностью от малинового до нежно-брусничного оттенка. Pink with different intensity from raspberry to soft lingonberry shade.
АРОМАТ BOUQUET	Яркий, слаженный, с преобладанием фруктово-ягодных тонов и цветочным оттенком. Bright, harmonious, with a predominance of fruit and berry tones and a floral shades.
ВКУС TASTE	Нежный, изысканный, поражающий своей мягкостью и долгим развивающимся послевкусием. Delicate, refined, striking with its softness and long developing aftertaste.
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	6 - 8 °С 6 - 8 °С

Доступный объем/Available volume:
0,75 L / 1,466 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 9,9 см / h 27 см

Вложение в гофроящик/ Embedding in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/ Embedding in a corrugated box:
4630037250206

Штрих код на групповую упаковку/ Barcode for group packaging:
14630037250203

Код АП: 4421

Количество упаковок на поддоне (евро) / Number of packages on a pallet (Euro):
44

Количество упаковок в слое / Number of packages in the layer:
11

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