



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» полусладкое красное «Шато Тамань. Селект Руж»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Российские вина Chateau Tamagne Select - для тех, кто любит экспериментировать и открывать для себя разнообразие отечественных вин в авторском прочтении. Дизайн этикетки выполнен в стиле супрематизма, который наиболее полно отражает концепцию данной серии и стиля, где суть проста и глубока от первого глотка и до последней капли. Вы слышите шепот? - «Самое важное внутри».

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» полусладкое красное Chateau Tamagne Select Rouge произведено из международных сортов винограда Саперави и Мерло, выращенных на уникальных терруарах Таманского полуострова. Интенсивный цвет в бокале: от красного до темно-красного с рубиновым оттенком - говорит сам за себя, за свой характерный стиль. Вино запоминается сортовым насыщенно-фруктовым ароматом и сочным, гармоничным вкусом. Полусладкое красное Chateau Tamagne Select Rouge прекрасно подходит к блюдам китайской кухни, пасте с пармезаном, мясным запеканкам и выдержанным сырам.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Возраст 25-40 лет, активные люди, интересующиеся вином и его разнообразием

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Желание экспериментировать и открывать разные отечественные вина

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR CONSUMPTION

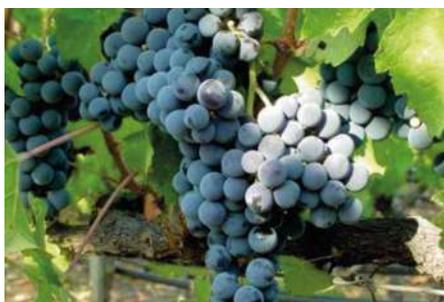
Посещение ресторана или любимой винотеки, где регулярно приобретаются новые образцы вин

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

Винная карта ресторана до 1200 руб

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Саперави, Мерло
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, оцинкованная с пятью ярусами проволоки
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Октябрь
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	108,49 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	5-19 лет 5-19 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 °С, с регулярным орошением «шапки» мезги. После брожения производится съём виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ
ВЫДЕРЖКА	Без выдержки



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,0-13,0 % об. 11,0-13,0 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	18,0-38,0 г/л 18,0-38,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/л 5-7 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	97,1 ккал 97,1 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От красного до темно-красного с рубиновым оттенком
АРОМАТ BOUQUET	Насыщенный, сортовой
ВКУС TASTE	Полный, сочный, гармоничный
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14-16 °С 14-16 °С

Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,249 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 8,1 cm / h 29,6 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4630037253856

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14630037253853

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