



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

**ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:**

Как сад живёт через баланс света, воздуха и земли, так и эти вина основаны на чистоте вкуса, свежести и природной выразительности. Здесь нет перегруженности и искусственной сложности — только ясная структура, живая кислотность и тонкая ароматическая палитра.

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Шато Тамань» представлено в купаже Каберне Совиньон, Саперави и Цимлянского Чёрного. Сочетание сортов формирует выразительный, но сбалансированный профиль с акцентом на фруктовую свежесть. Цвет в бокале от красно-рубинового до тёмно-гранатового. Аромат с характерными нотами красных фруктов. Вкус чистый, полный, гармоничный, с мягкой структурой и свежим послевкусием. Хорошо сочетается с мясными закусками, пастой, блюдами на гриле и сырами. Рекомендуемая температура подачи — 16-18 °С.

**ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:**

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО  
ПОТРЕБИТЕЛЯ  
PORTRAIT OF POTENTIAL  
CONSUMER

Мужчины и женщины 20+, активные, любят путешествовать, постоянно в движении

МОТИВЫ ДЛЯ  
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ  
MOTIVES FOR PURCHASE

Попробовать новинку комфортную в сервисе и не требующую церемоний

ПОВОДЫ ДЛЯ  
ПОТРЕБЛЕНИЯ  
REASONS FOR  
CONSUMPTION

Встреча с друзьями, поход, пикник, семейный ужин, свидание

ЦЕНОВОЕ  
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ  
PRICE POSITIONING

Medium

**ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:**

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Каберне Совиньон, Саперави, Цимлянский Черный
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, формировка АЗОС; металлическая с двумя ярусами проволоки, вертикальная Казенава
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Октябрь
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	90,82 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	14 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 отправляют на брожение на чистых культурах дрожжей, в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 25 градусов. Плавающую «шапку» мезги в емкостях систематически орошают, перекачивая нижний слой сусла на поверхность «шапки» для лучшей экстракции красящих веществ из кожицы винограда. После брожения производится отделение бродящего сусла от мезги, мезгу прессуют. После спиртового брожения проводят внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ. После окончания ЯМБ, проводится купажирование виноматериала и утверждение образца дегустационной комиссией.
ВЫДЕРЖКА	Без выдержки в дубе



**АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:**

СПИРТ ALCOHOL	11,5-13,5 % об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/л
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	79,6 ккал

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:**

ЦВЕТ COLOUR	От красно-рубинового до темно-гранатового
АРОМАТ BOUQUET	Типичный, с характерными нотами красных фруктов
ВКУС TASTE	Чистый, полный, свежий, гармоничный
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	16-18 °С

Доступный объем / Available volume:  
0,375 L / 1,706 kg

Размер бутылки / Bottle size:  
ø 6,2 cm / h 23,9 cm

Вложение в гофроящик /  
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /  
Barcode on unit of production:  
4680644520155

Штрих код на групповую упаковку /  
Barcode for group packaging:  
14680644520152

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне  
(евро) / Number of packages on  
a pallet (Euro): 155

Количество упаковок в слое /  
Number of packages in the layer: 31

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