



# Château TAMAGNE

· ШАТО ТАМАНЬ ·

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «ШАТО ТАМАНЬ. САПЕРАВИ»  
Russian wine with a protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» dry red «CHATEAU TAMAGNE. SAPERAVI»

## ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Chateau Tamagne Nude Saperavi - живое, харизматичное вино, изготовленное из винограда сорта Саперави и обнажающее свою натуру в глубоком оттенке, невероятно структурном вкусе и прекрасных сочетаниях смелых, пряных нот насыщенного букета.

Уникальность Chateau Tamagne Nude (nude - пер. «обнаженный») в его аутентичности, ведь оно создано с минимальным вмешательством винодела в естественный природный процесс винификации, что позволяет сохранить максимально яркий, самобытный аромат и вкус. Особенностью технологии является исключение из винодельческого процесса вторичной фильтрации перед розливом. Благодаря гравитационному принципу движения технологического процесса органические частицы оседают на дно емкости естественным путем. На финальном этапе вино аккуратно снимается с осадка и разливается по бутылкам.

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Шато Тамань. Саперави» имеет в своей основе прекрасное переплетение гранатового оттенка с загадочными рубиновыми нотами. Яркий аромат с тонами темных ягод и фруктов, соответствующими сорту, никого не оставит равнодушным. Элегантная и плотная текстура вкуса сопровождается гармоничным послевкусием с лёгкими танинами. Перед подачей на стол вино необходимо охладить до температуры в 14-16 °C. Его достойными партнерами станут разнообразные мясные блюда кавказской кухни.

Chateau Tamagne Nude Saperavi is a lively, charismatic wine made from Saperavi grapes and revealing its nature in a deep shade, incredibly structured taste and wonderful combinations of bold, spicy notes of a rich bouquet.

The uniqueness of Chateau Tamagne Nude is in its authenticity, because it created with minimal intervention of the winemaker in the natural vinification process, which allows preserving the most vivid, original aroma and taste. A feature of the technology is the exclusion of secondary filtration from the winemaking process before bottling. Thanks to the gravitational principle of movement of the technological process, organic particles settle to the bottom of the tank in a natural way. At the final stage, the wine is carefully removed from the sediment and bottled.

Russian wine with PGI "Kuban. Taman Peninsula" dry red Chateau Tamagne. Saperavi has a beautiful interlacing of pomegranate hue with mysterious ruby notes. Bright aroma with tones of dark berries and fruits, corresponding to the variety, will not leave anyone indifferent. Elegant and dense texture of taste is accompanied by a harmonious aftertaste with light tannins. Before serving, the wine must be cooled to a temperature of 14-16 °C. Its worthy partners will be a variety of meat dishes of Caucasian cuisine.

## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 25+. Образованы, доход средний и выше, часто посещают рестораны, зачастую отдают предпочтение кавказской кухне / Men and women 25+. They are educated, have an average and higher income, often visit restaurants, and often prefer Caucasian cuisine.
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Гастрономическое сопровождение обеда или ужина / Gastronomic accompaniment for lunch or dinner
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Посещение ресторана кавказской кухни / A visit to a Caucasian restaurant
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Премиум / Premium

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «ШАТО ТАМАНЬ. САПЕРАВИ»  
Russian wine with a protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» dry red «CHATEAU TAMAGNE. SAPERAVI»

**ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:**

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Саперави Saperavi
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной, механизированный Manual, mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне, на высоком штамбе
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Вторая-третья декады сентября Second-third decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD IN KG OF GRAPES PER HA., cwt/ha	96,16 96,16
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛЮЗ, лет AVERAGE AGE OF VINS, years	15 15
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 отправляют на брожение на чистых культурах дрожжей, в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 25 °С, с регулярным орошением «шапки» мезги. После брожения производится сьем виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ. The grape harvest is carried out on sugars of 21-23%. Processing is carried out according to the "red method". After crushing the grapes, the resulting pulp is sulphated to 50 (free) and sent for fermentation on pure yeast cultures, in stainless steel tanks at a temperature of up to 25 °C, with regular irrigation of the "cap" of the pulp. After fermentation, the wine material is removed from the yeast sediment and a pure bacterial culture is introduced for malolactic fermentation
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging



**АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:**

СПИРТ ALCOHOL	11,5-13,5 % об. 11,5-13,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л not more than 4g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	3,5-5,5 г/л 3,5-5,5 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	79,6 ккал 79,6 kcal

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:**

ЦВЕТ COLOUR	От рубинового до тёмно-гранатового Ruby to dark garnet
АРОМАТ BOUQUET	Соответствующий сорту Corresponding to the grade variety
ВКУС TASTE	Чистый, полный, свежий, гармоничный Clean, full, fresh, harmonious
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14-16 °С 14-16 °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 / 1,631 kg

Размер бутылки/Bottle size:  
Ø 8,3 см / h 30,7 см

Вложение в гофроящик/ Embedding  
in a corrugated box:  
6

Штрих код на единицу продукции/  
Embedding in a corrugated box:  
4630037254983

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14630037254980

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне  
(евро) / Number of packages on a  
pallet (Euro):  
50

Количество упаковок в слое /  
Number of packages in the layer:  
10