



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •

Вино коллекционное сухое красное "Каберне. Шато Тамань Резерв»
Collection dry red wine "Cabernet. Chateau Tamagne Reserve"

ОПИСАНИЕ ВИНА/WINE DESCRIPTION:

Коллекционные лимитированные вина «Шато Тамань Резерв» - это результат многолетней работы виноделов с бочкой, в ходе которой была опробована выдержка вин в древесине разного типа и разных мест происхождения. В коллекции воплотились многолетний опыт, мастерство и талант виноделов «Кубань-Вино». Для серии были отобраны специальные участки, на которых виноград дает наилучшие урожаи. Каждое коллекционное вино подвергается дополнительной выдержке в бутылке не менее трёх лет, что является главной отличительной особенностью.

Выдержанное «Каберне. Шато Тамань Резерв» 2015 года производится из собственного винограда одноименного сорта (возраст лоз 21 год), переработанного по классическому методу в минимальном контакте с кислородом. Брожение происходит в нержавеющей резервуарах на мезге. В дальнейшем часть объёма выдерживается в стали, а 1/3 в бочке из американского и кавказского дуба. Дополнительную выдержку продолжительностью 4,5 года вино проходит в бутылке.

Цвет в бокале отличается красивым рубиновым оттенком с гранатовым отливом. В аромате слышно сочетание нот сафьяна и благородного дуба. Вкус имеет насыщенную структуру, обилие бархатистых танинов и длительное развивающееся послевкусие. В паре с выдержанным «Каберне. Шато Тамань Резерв» рекомендуется подавать стейк средней прожарки и блюда из свинины.

Collection limited wines "Chateau Tamagne Reserve" is the result of many years of work by winemakers with a barrel, during which the aging of wines in wood of different types and different places of origin was tested. The collection embodies many years of experience, skill and talent of Kuban-Vino winemakers. For the series we select the best places of our vineyards where the grapes give the best yields. Each collection wine undergoes additional aging in the bottle for at least three years, which is the main distinguishing feature.

"Aged Cabernet. Chateau Tamagne Reserve "2015 is produced from Cabernet Sauvignon grape variety (vines age 21 years), processed according to the classical method in minimal contact with oxygen. Fermentation takes place in stainless steel tanks on the pulp. Subsequently, part of the volume was kept in steel, and 1/3 in American and Caucasian oak barrels. Additional aging lasting 4.5 years, the wine takes place in the bottle.

The color in the glass is distinguished by a beautiful ruby tint with a garnet tint. The aroma contains a combination of morocco and noble oak notes. The taste has a rich structure, an abundance of velvety tannins and a long developing aftertaste. We recommend serving "Cabernet. Chateau Tamagne Reserve " with medium-rare steak and pork dishes.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ / PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 30-55 лет, имеющие достаток средний и выше среднего, лидеры, ценят исключительное, разбираются в винах/ Men and women 30-55 years old, with average and above average income, leaders, appreciate the exceptional, understand wines
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ / MOTIVES FOR PURCHASE	Торжество, в подарок, в коллекцию/ Celebration, as a gift, to the collection
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Гастрономический ужин, особый случай/ Gastronomic dinner, special occasion
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Российские напитки класса "superpremium"/ Russian beverages of the "superpremium" class

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Каберне Совиньон Cabernet Sauvignon
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	На высоком кордоне
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Вторая декада октября Second decade of October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	90 ц/га 90 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	21 год 21 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Переработка винограда осуществляется по классической схеме в редуцированном режиме, а брожение в нержавеющей резервуарах на мезге. После спиртового брожения проведено ЯМБ. Вино выдержано в том числе в дубовой бочке 12 месяцев. После обработки холодный стерильный розлив. После розлива дополнительная выдержка в бутылке. The processing of grapes is carried out according to the classical scheme in a reductive mode; fermentation takes place in stainless steel tanks on the pulp. After alcohol fermentation, malolactic fermentation was carried out. The wine is aged in an oak barrel for 12 months. Cold sterile bottling after processing. After bottling, additional aging in the bottle.
ВЫДЕРЖКА AGING	2/3 объема ассамбляжа в емкости из нержавеющей стали, 1/3 в бочке из американского и кавказского дуба с дополнительной выдержкой в бутылке после розлива 4,5 года 2/3 of the volume of the assemblage aged in a stainless steel container, 1/3 in an American and Caucasian oak barrel with additional aging in the bottle after bottling for 4.5 years



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,0-13,0 % об. 11,0-13,0 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм ³ not more 4 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6,0±1,0 г/дм ³ 6,0±1,0 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	76,8 ккал 76,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Глубокий рубиновый Dark ruby
АРОМАТ BOUQUET	Тона выдержки, подчеркнутые древесными и сафьяновыми нотами Aging tones, accentuated by woody and morocco notes
ВКУС TASTE	Насыщенная структура, обилие бархатистых танинов и длительное развивающееся послевкусие Rich structure, an abundance of velvety tannins and a long developing aftertaste
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

Доступный объем/Available volume:
0,75L; 1,631 kg

Размер / Size:
Ø 8,3 x h 30,7 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037253948

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037253945

Код АП: 406

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

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