



ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Название серии «Шато Тамань Дуо» полностью отражает её концепцию - это дуэт двух сортов винограда, которые органично дополняют друг друга. Купажирование позволяет сделать вино более мягким, стройным, гармоничным, а также дает простор для творчества виноделов. Это вина на каждый день с четкой ориентацией на вкусы потребителей и с отличным сочетанием цена-качество.

Полусладкие вина «Шато Тамань Дуо» - хороший пример ориентированности на вкусы и предпочтения потребителей продукции винодельни «Кубань-Вино». Они вошли в состав серии специально для тех, кто предпочитает сухим винам сладкие. Полусладкое красное «Шато Тамань Дуо» изготовлено по классической технологии из отборного винограда сортов Мерло и Саперави, выращенного на собственных виноградниках Таманского полуострова Краснодарского края. Цвет от красного до тёмно-красного с рубиновым или гранатовым оттенком. Насыщенный аромат мягко гармонизирует свежий вкус. Если вы ищите пару для красного полусладкого «Шато Тамань Дуо», выбирайте блюда из птицы, красного мяса, овощей. Рекомендуем подавать охлажденным до 12-14°С.



ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER 20+ мужчины и женщины, доход средний и ниже среднего. Доверяют бренду и хотят его развития, новых историй. Новаторы и экспериментаторы, не боятся удивлять, романтики, в поиске отношений, молодые пары, компания единомышленников

МОТИВЫ ДЛЯ COBEPШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE Интересное качественное вино по разумной цене

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION

На каждый день. Ужин, встреча с друзьями, поход в гости, пикник, свидание, девичник

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING medium





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

TEXHUYECKAЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

MECTO ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
COPT VARIENTAL	Мерло, Саперави
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь 2023
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Мерло - 170,79 ц/га, Саперави - 100,67 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Мерло - 12-21 год, Саперави - 8-15 лет
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 градусов, с регулярным орошением «шапки» мезги. После брожения производится съем виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ
ВЫДЕРЖКА	Без выдержки



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

СПИРТ	11,0-13,0 % o6.
ALCOHOL	11,0-13,0 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ CAXAPA	20,0-40,0 r/n
RESIDUAL SUGAR	20,0-40,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ	5-7 r/n
TOTAL ACIDITY	5-7 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ	91,2 ккал
CALORICITY	91,2 kcal

Доступный объем / Available volume: 0,75 L / 1,257 kg

Размер бутылки / Bottle size: ø 8,0 cm / h 30,0 cm

Вложение в гофроящик / Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции / Barcode on unit of production: 4630037253122

Штрих код на групповую упаковку / Barcode for group packaging: 14630037253129

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

ЦВЕТ COLOUR	От красного до темно-красного с рубиновым или гранатовым оттенком
APOMAT BOUQUET	Сложный, без посторонних тонов
BKYC TASTE	Свежий, мягкий, гармоничный, без посторонних тонов
TEMПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14 °C 12-14 °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