



Château TAMAGNE

· ШАТО ТАМАНЬ ·



Вино коллекционное сухое красное "КРАСНОСТОП. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ" 2016
Collection dry red wine "KRASNOSTOP. CHATEAU TAMAGNE RESERVE" 2016

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Коллекционные вина «Шато Тамань Резерв» - премиальная серия, созданная из винограда, выращенного на плодородных землях Таманского полуострова, расположенных в уникальных климатических условиях. Помимо основной выдержки, коллекция проходит дополнительное созревание в бутылках не менее трёх лет в специальной винотеке, приобретая максимально сложную структуру, развивая свои ароматические характеристики и достигая вершины вкуса. Ежегодно, начиная с марта 2008 года, виноделами отбираются лучшие вина, имеющие потенциал к дальнейшему развитию, достойные стать частью уникальной коллекции винодельни.

Вино коллекционное сухое красное «Красностоп. Шато Тамань Резерв» 2016 года урожая изготовлено по классической технологии для красных вин из винограда сорта Красностоп Анапский. На протяжении года осуществляется выдержка в бочках из французского и американского дуба, после розлива в бутылки выдержка продолжается в специальной винотеке не менее трёх лет.

Коллекционное «Красностоп. Шато Тамань Резерв» обладает красивым тёмно-рубиновым цветом с гранатовым оттенком. Сложный и интенсивный аромат вина с первых минут манит гармоничным сочетанием фруктовых нот, лёгких цветочных оттенков и благородного дерева. Богатый вкус раскрывается полнотелой бархатистостью. Рекомендованная температура подачи составляет 14-16°C.

Collection wines "Chateau Tamagne Reserve" - a premium series created from grapes grown on the fertile lands of the Taman Peninsula, located in unique climatic conditions. In addition to the main aging, the collection undergoes additional aging in bottles for at least three years in a special wine cellar, acquiring the most complex structure, developing its aromatic characteristics and reaching the pinnacle of taste. Every year, starting from March 2008, winemakers select the best wines that have the potential for further development, worthy of becoming part of the unique collection of the winery.

Collection dry red wine "Krasnostop. Chateau Taman Reserve" 2016 vintage is made according to the classic technology for red wines from Krasnostop AnapSKIY grapes. Throughout the year, aging is carried out in French and American oak barrels, after bottling, aging continues in a special wine cellar for at least three years.

Collection "Krasnostop. Chateau Tamagne Reserve" has a beautiful dark ruby color with a garnet hue. The complex and intense aroma of wine from the first minutes attracts with a harmonious combination of fruity notes, light floral shades and noble wood. Rich taste reveals full-bodied velvety. The recommended serving temperature is 14-16°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 30-55 лет, имеющие достаток средний и выше среднего, ценители вина, предпочитают сложные выдержанные вина/ Men and women age 30-55, with an average and above average income, wine connoisseurs, prefer complex aged wines
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Торжество, в подарок, в личную винотеку, в коллекцию/ Celebration, as a gift, to a personal wine collection
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Гастрономический ужин, особый случай/ Gastronomic dinner, special occasion
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Российские напитки класса "superpremium"/ Russian drinks of "superpremium" class

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Красноstop Анапский Kranosnostop Anapskiy
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Под гидробур
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне на высоком штамбе
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Первая декада сентября First decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD IN KG OF GRAPES PER HA., cwt/ha	60 60
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛЮЗ, лет AVERAGE AGE OF VINS, years	13-16 13-16
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Брожение по красному, ЯМБ после спиртового брожения Red fermentation, malolactic fermentation after alcoholic fermentation
ВЫДЕРЖКА AGING	12 месяцев, в т.ч. в дубе (французский 50% и американский 50%), в бутылке 48 месяцев 12 months, including in oak (French 50% and American 50%), 48 months in bottle



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11-13 % об. 11-13 % 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	Темно-рубиновый с гранатовым оттенком Dark ruby with garnet hues
АРОМАТ BOUQUET	Сложный, с гармоничным сочетанием фруктовых нот, легких цветочных оттенков и благородного дерева Complex, with a harmonious combination of fruity notes, light floral shades and noble woods
ВКУС TASTE	Полный, мягкий, бархатистый Full, soft, velvety
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14-16°C 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

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:
4630037254822

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037254829

Код АП: 4062

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

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