Château
TAMAGNE
• ШАТО ТАМАНЬ •

Вино географического наименования коллекционное сухое красное «КРАСНОСТОП. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ» 2015
Wine of geographical origin collection dry red «KRASNOSTOP. CHATEAU TAMAGNE RESERVE» 2015

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Коллекция вин «Шато Тамань Резерв» в лимитированном дизайне с серой этикеткой – это результат многолетней работы виноделов с бочкой, в ходе которой была опробована выдержка вин в бочках разного типа древесины и разных мест происхождения. В каждом из вин этой коллекции воплотились многолетний опыт, мастерство и талант виноделов «Кубань-Вино». Для производства используется виноград, выращенный и собранный вручную на лучших участках Таманского полуострова Краснодарского края. Коллекционные вина, помимо основной выдержки, проходят дополнительное созревание в течение трёх лет в бутылке в специальной винотеке, приобретая максимально сложную структуру, развивая свои ароматические характеристики и достигая вершины расцвета вкуса.
Вино географического наименования коллекционное сухое красное «Красностоп. Шато Тамань Резерв» произведено из автохтонного сорта винограда «Красностоп анапский», собранного с 19-летних лоз. Выдержано в бочке из американского и французского дуба 12 месяцев, а после розлива – не менее трёх лет в бутылке. Цвет тёмно-рубиновый, с сочным гранатовым оттенком. Букет сложный, с гармоничным переплетением фруктовых нот, лёгких цветочных оттенков и с вкраплениями благородного дерева. Вкус полный, мягкий, бархатистый, с продолжительным послевкусием. «Красностоп. Шато Тамань Резерв» станет идеальным дополнением к овощам на гриле, утке с яблоками, картофельной запеканке с ветчиной и сыром.

The collection of “Chateau Tamagne Reserve” wines in a limited gray label is the result of many years of work by winemakers with a barrel. During this time, the wine aging in barrels of different types of wood and different places of origin was tested. Each of the wines in this collection embodies many years of experience, artisanship and talent of Kuban-Vino winemakers. For production, grapes are grown and handpicked in the best sections of the Taman Peninsula of Krasnodar Krai. Collection wines, in addition to the main aging, undergo additional maturation for three years in a bottle in a special wine cellar, acquiring the most complex structure, developing their aromatic characteristics and reaching the peak of flavor flowering.
Wine of geographical origin collection dry red “Krasnostop. Chateau Tamagne Reserve" made from the autochthonous grape variety" Krasnostop Anapsky ", harvested from 19-year-old vines. Aged in American and French oak barrels for 12 months, and after bottling - for at least three years in the bottle. The color is dark ruby, with a garnet tint. The bouquet is complex, with a harmonious interweaving of fruity notes, light floral shades and interspersed with noble wood. The taste is full, soft, and velvety, with a long aftertaste. "Krasnostop. Chateau Tamagne Reserve” "will be an ideal complement to grilled vegetables, duck with apples, potato casserole with ham and cheese.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ / PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 30+ с уровнем дохода выше среднего, хорошо образованы. Увлечены вином и отлично в нем разбираются. Открыты новому, в поиске идеальных сочетаний и неожиданных решений / Men and women 30+ with an income above the average, well educated. Passionate about wine and well versed in it. Open to the new, in search of perfect combinations and unexpected solutions
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ / MOTIVES FOR PURCHASE	Уникальный продукт для ценителей, выпущенный ограниченным тиражом - деловой презент, подарок, в личную винотеку/коллекцию / A unique product for connoisseurs, released in a limited edition - a business gift, present, in a personal winery / collection
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Гастрономический ужин в кругу семьи, деловой ужин / Gastronomic dinner with family, business dinner
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Российские выдержанные вина класса "премиум" / Russian aged wines of "premium" class

Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •

Вино географического наименования коллекционное сухое красное «КРАСНОСТОП. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ» 2015
Wine of geographical origin collection dry red «KRASNOSTOP. CHATEAU TAMAGNE RESERVE» 2015

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Красностоп анапский Krasnostop Anapskiy
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	На кордонных формировках в неукрывной культуре
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Первая -вторая декада сентября First-second decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	85-90 ц/га 85-90 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVARAGE AGE OF VINS	19 лет 19 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Брожение сусла на мезге с проведением специальных методик перемешивания и делестажей для наилучшей экстракции красящих и ароматических веществ из кожицы винограда. Проведение яблочно-молочного брожения после окончания спиртового брожения.
ВЫДЕРЖКА AGING	12 месяцев в бочке из французского и американского дуба. Условия выдержки14-16 °С. Дополнительная выдержка в бутылке не менее трёх лет. 12 months in French and American oak barrels. Aging conducted at the temperature of 14-16°C. Additional aging in the bottle for at least three 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/дм3 not more 4 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм3 5-7 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	76,8 ккал 76,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Темно-рубиновый с гранатовым оттенком Dark ruby with a garnet shade
АРОМАТ BOUQUET	Сложный, с гармоничным сочетанием фруктовых нот, легких цветочных оттенков и благородного дерева Complex, with a harmonious combination of fruity notes, light floral notes and noble wood
ВКУС TASTE	Полный, мягкий, бархатистый. Послевкусие приятное и долгое Full, soft, velvety. The aftertaste is pleasant and long
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14-16 °С 14-16 °С

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:
4630037251838

Штрих код на групповую упаковку/ Barcode for group packaging:
14630037251835

Код АП: 403

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

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

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская д. 2. Тел.: +7(86148)91-666, 91-512, 90-706, e-mail: office@kuban-vino.ru

2 Zavodskaya street, Starotitrovskaya, Temryuk district, Krasnodar region, Russia, 353531. Tel.: +7(86148)91-666, 91-512, 90-706, e-mail: office@kuban-vino.ru

www.kuban-vino.ru /kubanvino1956 /chateautamagnerussie