Château
TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •

Вино с защищенным географическим указанием «Кубань.Таманский полуостров» сухое красное «КРАСНОСТОП - САПЕРАВИ»
Wine with protected geographical indication “Kuban. Taman Peninsula” dry red “KRASNOSTOP- SAPERAVI”

## ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Терруарные вина «Шато Тамань» – это российские вина в интернациональном стиле, демонстрирующие высокое качество и потенциал международных и автохтонных сортов винограда, выращенных в уникальной географической зоне Таманского полуострова. Для создания коллекции виноделы «Кубань-Вино», специалисты агрофирмы «Южная» и энологи итальянской компании Enofly выбрали наилучшие участки виноградников, оптимальные сорта, протестировали различные технологии производства с единственной целью – добиться стабильного качества вина премиум-класса. Вина этой серии созданы без выдержки, чтобы максимально продемонстрировать и подчеркнуть чистые сортовые характеристики каждого вина и терруарные особенности сортов, выращенных в уникальных почвенно-климатических условиях между двух морей. Результат этой работы — рождение трёх вин: Шардоне, Цвайгельт и Красностоп-Саперави.

Терруарное вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Шато Тамань. Красностоп-Саперави» произведено из двух сортов винограда: Красностоп (возраст лоз 18 лет) и Саперави (возраст лоз 7 лет). Цвет вина – насыщенный тёмно-рубиновый. В аромате преобладают чёрные и красные фрукты – чернослив и кизил, оттенённые трюфельными нотами и лёгкими тонами выдержки. Вкус полный, насыщенный, густой и сочный, с длинным бархатисто-терпким послевкусием. Вино является прекрасным сопровождением для мясных блюд, сыровяленых колбас, сыров средней выдержки. Температура подачи: 12-14°С. Тираж выпущенного вина – 40 000 бутылок.

Terroir wines “Chateau Tamagne” are Russian wines in an international style, demonstrating the high quality and potential of international and local grape varieties grown in the unique geographical area of the Taman Peninsula. To create a series “Kuban-Vino” winemakers, specialists from agricultural firm and oenologists of the Italian company “Enofly” selected the best vineyard plots, the optimal varieties, tested various production technologies for the sole purpose of achieving stable premium quality wine. The wines of this series created without aging to maximize demonstrate and emphasize the pure varietal characteristics of each wine and the terroir characteristics of varieties grown in unique soil and climatic conditions between the two seas. The result of this work is the birth of three wines: Chardonnay, Zweigelt and Saperavi-Krasnostop.

Terroir wine with a protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" dry red "Krasnostop-Saperavi" is produced from two grape varieties: Krasnostop (vines age 18 years) and Saperavi (vines age 7 years). The color of wine is rich dark ruby. The aroma dominated by black and red fruits - prunes and dogwood, shaded with truffle notes and light tones of aging. The taste is full, rich and juicy, with a long velvety-tart aftertaste. Wine is an excellent accompaniment for meat dishes, dried sausages, medium-aged cheeses. Serving temperature: 12-14 ° C. Number of issued bottles - 40,000.

## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

| | |
|---|---|
| ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER | Мужчины и женщины 30+, доход средний и выше среднего, эстеты, визуалы, интересуются вином, доверяют лидерам мнений, отдают предпочтение качеству. / Men and women 30+, average and above average income, aesthetes, visuals, interested in wine, trust opinion leaders, prefer quality. |
| МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE | Оригинальный продукт по доступной цене, попробовать что-то новое и уникальное, рекомендации консультантов/специалистов, в подарок. / An original product at an affordable price, try something new and unique, recommendations of consultants / specialists, as a gift. |
| ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION | Деловой или романтический ужин, прием, встреча с друзьями и родственниками. / Business or romantic dinner, reception, meeting with friends and relatives. |
| ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING | Российское вино класса "premium" / Russian wine of “premium” class |

Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •

Вино с защищенным географическим указанием «Кубань.Таманский полуостров» сухое красное «КРАСНОСТОП - САПЕРАВИ»
Wine with protected geographical indication “Kuban. Taman Peninsula” dry red “KRASNOSTOP- SAPERAVI”

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

| | |
|---|---|
| МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА<br>AREA OF ORIGIN | Россия, Краснодарский край, Темрюкский район<br>Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia |
| СОРТ<br>VARIETAL | Красностоп анапский, Саперави<br>Krasnostop anapskiy, Saperavi |
| СПОСОБ ПОСАДКИ<br>METHOD OF PLANTATION | Ручной<br>Manual |
| СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ<br>METHOD OF GROWING | Высокоштамбовый кордон в неукрывной зоне |
| СПОСОБ УБОРКИ<br>METHOD FOR HARVESTING | Ручной<br>Manual |
| ПЕРИОД СБОРА<br>HARVEST PERIOD | Август - Сентябрь<br>August - September |
| УРОЖАЙНОСТЬ<br>YIELD IN KG OF GRAPES PER HA. | 60-110 ц/га<br>60-110 cwt/ha |
| СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ<br>AVARAGE AGE OF VINS | Красностоп анапский - 18 лет, Саперави - 7 лет<br>Krasnostop anapskiy -18 years, Saperavi - 7 years |
| МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ<br>PRIMARY FERMENTATION | Брожение на мезге в винификаторах в контакте с дубом, по окончании спиртового брожения проведение яблочно-молочного |
| ВЫДЕРЖКА<br>AGING | В стали 12 месяцев<br>In steel for 12 months |

## АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

| | |
|---|---|
| СПИРТ<br>ALCOHOL | 12,5 % об.<br>12,5 % Vol. |
| СОДЕРЖАНИЕ САХАРА<br>RESIDUAL SUGAR | не более 4 г/дм3<br>not more than 4 g/dm3 |
| КИСЛОТНОСТЬ<br>TOTAL ACIDITY | 5-7 г/дм3<br>5-7 g/dm3 |
| КАЛОРИЙНОСТЬ<br>CALORICITY | 76,8 ккал<br>76,8 kcal |

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

| | |
|---|---|
| ЦВЕТ<br>COLOUR | Насыщенный тёмно-рубиновый<br>Intense dark ruby |
| АРОМАТ<br>BOUQUET | Преобладают чёрные и красные фрукты – кизил, чернослив, оттенённые нотами чёрного трюфеля и лёгкими тонами выдержки<br>Black and red fruits prevail - dogwood, prunes, tinted with notes of black truffle and light tones of exposure |
| ВКУС<br>TASTE | Полный, насыщенный, густой и сочный с длинным бархатисто-терпким послевкусием<br>Full, rich, thick and juicy with a long velvety-tart aftertaste |
| ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ<br>SERVING TEMPERATURE | 12-14 °C<br>12-14 °C |

Доступный объем/Available volume:
0,75L / 1,42 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,9 см/ h 26,6 см

Вложение в гофроящик/ Embedding in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/ Barcode on unit of production:
4630037251210

Штрих код на групповую упаковку/ Barcode for group packaging:
14630037251217

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне (евро) / Number of packages on a pallet (Euro):
64

Количество упаковок в слое / Number of packages in the layer:
16

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