Château
TAMAGNE
• ШАТО ТАМАНЬ •

Напиток винный «МУСКАТ ДЕСЕРТНЫЙ ВЫДЕРЖАННЫЙ. Гранд Десерт. Шато Тамань Резерв»
Fortified aged wine “Muscat. Grand Dessert. Chateau Tamagne Reserve”

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Для этой серии используют виноград с высокой степенью сахаристости, собранный на собственных виноградниках агрофирмы «Южная». После добавления ректификованного этилового спирта виноматериал отправляется на выдержку. Созревание происходит в бочках из кавказского дуба, позволяя напитку максимально развиться, используя для этого все задатки зрелого винограда. Срок выдержки – не менее 18 месяцев.

Напиток винный «Мускат десертный выдержанный» произведен из винограда сорта Мускат. Цвет напитка от светло-золотистого до янтарного. Аромат сложный, с преобладанием медово-цитронных нот на фоне типичных десертных оттенков. Вкус мягкий, мяслянистый с приятным и долгим послевкусием.

Если вы ищите пару для винного напитка «Мускат десертный выдержанный», выбирайте сыры, лучше, если они будут мягкими, с голубой и белой плесенью или овечьими.

For this series winemakers use the grapes with high sugar content, collected on own vineyards. After adding rectified ethyl alcohol, wine is undergoing aging. Aging takes place in Caucasus oak barrels, allowing the wine to develop as much as possible. Aging in oak takes at least 18 months.

Fortified wine "Muscat" made from Muscat grape varieties. Wine color varies from pale gold to amber. Bouquet is complex, with a predominance of honey citron notes and typical dessert shades. The taste is soft, oily with a pleasant and long aftertaste.

If you are looking for a couple to wine "Muscat. Grand Dessert" choose cheeses better soft, with blue and white mold.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 25-40 лет, новаторы, имеющие средний достаток / Men and women 25-40 years old, innovators, with middle income
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Попробовать что-то новое, интересное, удивить друзей / Try something new, interesting, surprise friends
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Встречи с друзьями, семейный ужин / Meeting friends, family dinner
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Российское вино класса "low-premium" / Russian wine of the "low-premium" class

Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •

Напиток винный «МУСКАТ ДЕСЕРТНЫЙ ВЫДЕРЖАННЫЙ. Гранд Десерт. Шато Тамань Резерв»
Fortified aged wine “Muscat. Grand Dessert. Chateau Tamagne Reserve”

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Мускат Muscat
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Кордонная формировка Cordon grapevines system
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Вторая - третья декада сентября Second - third decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	95-100 ц/га 95-100 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVARAGE AGE OF VINS	13 лет 13 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Охлаждение мезги. Настаивание сусла на мезге. Подбраживание сусла до накопления спирта естественного брожения 2,0 % об., внесение спирта этилового ректификованного для остановки брожения и корректировки кондиций Cooling of pulp. The infusion of must on pulp. Fermentation of the wort before accumulation of natural fermentation alcohol 2.0% by volume, introduction of rectified ethyl alcohol for stopping fermentation and adjusting the condition
ВЫДЕРЖКА AGING	Не менее 18 месяцев Not less than 18 month

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	16 % об. 16 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	160 г/дм3 160 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	4-6 г/дм3 4-6 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	160,5 ккал (672 кДж) 160,5 kcal (672 KJ)

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-золотистого до янтарного From light golden to amber
АРОМАТ BOUQUET	Сложный с преобладанием медово-цитронных нот на фоне типичных десертных оттенков Complex with a predominance of honey-citron notes and typical dessert shades
ВКУС TASTE	Мягкий, маслянистый с приятным и долгим послевкусием Mild, oily with a pleasant and long aftertaste
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	10-16 °C 10-16 °C

Доступный объем/Available volume:
0,5L / 1,13 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 6,7 см/ h 30,6 см

Вложение в гофроящик/ Embedding in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/ Embedding in a corrugated box:
4607062868416

Штрих код на групповую упаковку/ Barcode for group packaging:
14607062868413

Код АП: 462

Количество упаковок на поддоне (евро) / Number of packages on a pallet (Euro):
104

Количество упаковок в слое / Number of packages in the layer:
26

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