Château
TAMAGNE
• ШАТО ТАМАНЬ •

Игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют розовое «ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ»
Sparkling wine with a protected appellation of origin "South Coast Taman" aged extra brut rose "CHATEAU TAMAGNE RESERVE"

## ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия выдержанных игристых вин «Шато Тамань Резерв» - это высококачественные вина, произведенные по классической технологии. Только отборный виноград после тщательной проверки на зрелость подходит для изготовления игристого этой серии. Виноматериал для него получают без прессовки винограда — так называемый «самотек». Благодаря индивидуальному подходу команды виноделов, игристые вина этой серии неоднократно становились обладателями наград престижных российских и зарубежных конкурсов. Игристое розовое экстра брют «Шато Тамань Резерв» произведено из винограда сортов Шардоне, Рислинг, Саперави, Пино Блан, собранного на собственных виноградниках агрофирмы «Южная» Таманского полуострова Краснодарского края. Приготовлено по классической технологии вторичного брожения в бутылке с выдержкой не менее 9 месяцев после окончания брожения. Цвет розовый, различной интенсивности от жемчужно-розового до розового. Букет яркий, слаженный, сочетающий в себе ягодную доминанту и минеральную свежесть. Вкус насыщенный и изысканный с долгим развивающимся послевкусием и приятной терпкостью.

A series of aged sparkling wines "Chateau Tamagne Reserve" is a high-quality wines produced by classical technology. Only selected grapes after rigorous testing for maturity are suitable for the manufacture of this sparkling. Wine material for it is obtained without pressing the grapes - the so-called "free run juice". Due to the individual approach of the winemakers team, the sparkling wines of this series have repeatedly won awards at prestigious Russian and foreign competitions. Aged sparkling wine extra brut rose “Chateau Tamagne Reserve” is produced from grape varieties Chardonnay, Riesling, Saperavi, Pinot Blanc, harvested at the own vineyards of the «Yuzhnaya» agricultural firm on the Taman peninsula of the Krasnodar Territory. Prepared according to the classical technology of secondary fermentation in a bottle with an exposure of at least 9 months after the end of fermentation. Color pink, varying in intensity from pearl pink to pink. The bouquet is bright, harmonious, combining berry dominant and mineral freshness. The taste is rich and refined with a long developing finish and a pleasant tartness.

## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

| | |
|---|---|
| ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER | Преимущественно мужчины 30-50 лет, имеющие достаток средний и выше среднего/ Mostly men of 30-50 years old, with average income and above average income |
| МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE | Классическое игристое с качественным оформлением / Classic sparkling with high-quality design |
| ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION | Торжество, семейный праздник / Celebration, family party |
| ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING | Российское игристое вино класса "премиум"/ Premium Russian sparkling wine |

Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •

Игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют розовое «ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ». Sparkling wine with a protected appellation of origin "South Coast Taman" aged extra brut rose "CHATEAU TAMAGNE RESERVE"

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

| | |
|---|---|
| МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА<br>AREA OF ORIGIN | Россия, Краснодарский край, Темрюкский район<br>Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia |
| СОРТ<br>VARIETAL | Шардоне, Рислинг рейнский, Саперави, Пино Блан<br>Chardonnay, Riesling, Saperavi, Pinot Blanc |
| СПОСОБ ПОСАДКИ<br>METHOD OF PLANTATION | Ручной<br>Manual |
| СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ<br>METHOD OF GROWING | В неукрывной культуре. Формировка кустов кордонная.<br>Grapes are grown in uncovered culture. Formation of bushes cordon |
| СПОСОБ УБОРКИ<br>METHOD FOR HARVESTING | Ручной<br>Manual |
| ПЕРИОД СБОРА<br>HARVEST PERIOD | Первая-третья декада сентября<br>First - thierd decade of September |
| УРОЖАЙНОСТЬ<br>YIELD IN KG OF GRAPES PER HA. | 75-85 ц/га<br>75-85 c/ha |
| СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ<br>AVARAGE AGE OF VINS | Шардоне - 13 лет, Рислинг - 12, Саперави - 17, Пино блан - 14<br>Chardonnay - 13 years, Riesling - 12, Saperavi - 17, Pinot Blanc - 14 |
| МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ<br>PRIMARY FERMENTATION | Кратковременный настой в прессах с предварительным охлаждением мезги сортов винограда Шардоне, Рислинг. Флотация периодического действия. Брожение при контролируемой температуре 16-18°С. Использование в купаже виноматериалов углекислотной мацерации "Молодой" из сорта Саперави.<br>Short-term infusion in presses with preliminary cooling of the pulp of grape varieties Chardonnay, Riesling. Flotation of periodic action. Fermentation at a controlled temperature of 16-18 degrees. Use in a blend of wine materials carbonic acid maceration "Molodoe" from the Saperavi variety. |
| МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ<br>SECONDARY FERMENTATION | Бутылочная шампанизация с выдержкой на осадке не менее 9 месяцев. Условия 14 °С.<br>Bottle fermentation on lease for at least 9 month. Conditions 14°C. |
| ВЫДЕРЖКА<br>AGING | Не менее 9 месяцев после окончания брожения<br>Not less than 9 month after the end of fermentation |

## АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

| | |
|---|---|
| СПИРТ<br>ALCOHOL | 11-13 % об.<br>11-13 % Vol. |
| СОДЕРЖАНИЕ САХАРА<br>RESIDUAL SUGAR | Менее 6 г/дм3<br>Less 6 g/dm3 |
| КИСЛОТНОСТЬ<br>TOTAL ACIDITY | 5,0-8,0 г/дм3<br>5,0-8,0 g/dm3 |
| КАЛОРИЙНОСТЬ<br>CALORICITY | 77,9 ккал (326 кДж)<br>77,9 kcal (326 KJ) |

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

| | |
|---|---|
| ЦВЕТ<br>COLOUR | Розовый различной интенсивности, от жемчужно-розового до розового<br>Pink, varying in intensity from pearl pink to pink |
| АРОМАТ<br>BOUQUET | Яркий, слаженный, сочетающий в себе ягодную доминанту и минеральную свежесть<br>Bright, harmonious, combining berry dominant and mineral freshness |
| ВКУС<br>TASTE | Насыщенный и изысканный с долгим, развивающимся послевкусием и приятной терпкостью<br>Rich and refined with a long, developing aftertaste and pleasant astringency |
| ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ<br>SERVING TEMPERATURE | 6-8 °С<br>6-8 °С |

Доступный объем/Available volume: /бутылка / bottle

Размер / Size: Ø 8,8 x h 31,9 см /бутылка / bottle

Вложение в гофроящик/ Embedding in a corrugated box: 4 /бутылка /bottle

Штрих код на единицу продукции/ Embedding in a corrugated box: 4630037250749 /бутылка / bottle

Штрих код на групповую упаковку/ Barcode for group packaging: 14630037250746/бутылка / bottle

Код АП: 442

Количество упаковок на поддоне(евро) / Number of packages on a pallet (Euro): 75 /бутылка /bottle

Количество упаковок в слое / Number of packages in the layer: 15 /бутылка /bottle

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