Château
TAMAGNE
• ШАТО ТАМАНЬ •

Вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое красное «САПЕРАВИ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ»
Wine with protected designation of origin “South Bank of Taman” aged red dry “Saperavi. Chateau Tamagne Reserve”

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия выдержанных вин «Шато Тамань Резерв» отмечена многочисленными высшими наградами как российских, так и зарубежных конкурсов. Вина этой серии так же в фаворитах у специалистов винодельческой отрасли. Конечно же, отдельного внимания заслуживает выдержанное сухое «Саперави. Шато Тамань Резерв».
Сорт с грузинскими корнями и богатой историей популярен в разных уголках мира. Интерес виноделов к Саперави полностью оправдан: очень самобытный, с характером и большим потенциалом сорт, из которого по определению невозможно сделать простые, ничем не выделяющиеся вина. Специалисты любят его за природное фенольное богатство, а потребители за темперамент и сочность.
Выдержанное сухое красное «Саперави. Шато Тамань Резерв» произведено из отборного винограда по классической для красных вин технологии.
Выдержанное сухое «Саперави. Шато Тамань Резерв» - это вино для особых случаев. Незаменимый спутник кавказской кухни, а также любых жирных мясных блюд, в том числе шашлыка и плова.

A series of aged wines "Chateau Taman Reserve" is marked by numerous top awards of both Russian and foreign competitions. The wines of this series are also the favorites of experts in the wine industry. Of course, the dry "Saperavi. Chateau Tamagne Reserve" deserves special attention.
A variety with Georgian roots and a rich history is popular in different parts of the world. The interest of winemakers in Saperavi is fully justified: a very original, with a character and a great potential, a variety from which it is by definition impossible to make simple, unremarkable wines. Experts like him for his natural phenolic wealth, and consumers for temperament and succulence.
Aged dry red "Saperavi. Chateau Tamagne Reserve” is made from selected grapes according to the classical technology for red wines. Aged dry “Saperavi. Chateau Tamagne Reserve” is a wine for special occasions. An irreplaceable companion of Caucasian cuisine, as well as any fatty meat dishes, including shish kebab and pilaf.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Преимущественно мужчины 30-50 лет, имеющие достаток средний и выше среднего/ Predominantly male 30-50 years old with an income of avarage and above
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Качественный продукт по адекватной цене/ High-quality product at reasonable price
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Семейный ужин/ Family dinner
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING	Российские выдержанные вина класса "премиум"/ Russian aged wines of "premium" class

Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •

Вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое красное «САПЕРАВИ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ»
Wine with protected designation of origin “South Bank of Taman” aged red dry “Saperavi. Chateau Tamagne Reserve”

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Саперави Saperavi
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Лозы выращивают без укрытия, на штамбовых формировках Grape are grown without shelter, on shtabovye formirovki
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Конц сентября - первая половина октября End of September - first half of October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	80-85 ц/га 80-85 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVARAGE AGE OF VINS	18 лет 18 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. Fermentation of the pulp on the mash with the implementation of special mixing techniques and depletion for the best extraction of coloring and aromatic substances from the grape skin. Conducting of malolactic fermentation after the end of alcohol fermentation.
ВЫДЕРЖКА FINING	12 месяцев в бочке из кавказского, французского и американского дуба. 12 months in a barrel of Caucasian, French and American oak.

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	13,0 % об. 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	79,6 ккал 79,6 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От рубинового до темно-рубинового с гранатовым оттенком From ruby to dark ruby with a pomegranate tint
АРОМАТ BOUQUET	Оригинален своим неповторимым сочетанием черных фруктов и ягод с сырно-молочными тонами, тонами хорошо выделанной кожи и теплого дерева. Original with its unique combination of black fruits and berries with cheese and milk tones, the tones of well-dressed skin and warm wood
ВКУС TASTE	Приятно терпкий, насыщенный, глубокий с развивающимся долгим послевкусием Pleasantly tart, rich, deep with a developing long aftertaste
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14-16 °C 14-16 °C

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/ Barcode on unit of production:
4630037250640

Штрих код на групповую упаковку/ Barcode for group packaging:
14630037250647

Код АП: 405

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