Château
TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •

Вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «ШАТО ТАМАНЬ. САПЕРАВИ»
wine with protected geographical indication “Kuban. Taman Peninsula” red dry “CHATEAU TAMAGNE. SAPERAVI”

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Вина линейки «Шато Тамань» - это качественные натуральные вина для широкого круга потребителей, их отличает сортовая типичность, чистые ароматы и вкусы. Сортовая серия вин «Шато Тамань» производится из отборного винограда, собранного на собственных виноградниках на Таманском полуострове Краснодарского края, климат которого идеально подходит для развития виноделия. Переработка винограда ведется на самом современном итальянском оборудовании, которое позволяет получать отличный виноматериал. Вина линейки «Шато Тамань» производятся по классическим технологиям, а для снижения кислотности применяется метод яблочно-молочного брожения, в результате чего вина становятся более мягкими и гармоничными.
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. Специалисты любят его за природное фенольное богатство, а потребители за темперамент и сочность.
Сухое красное «Шато Тамань. Саперави» произведено из отборного винограда по классической для красных вин технологии. Возраст лоз 23 года. Цвет в бокале от рубинового до тёмно-гранатового. В аромате доминируют черносмородиновые и шоколадные тона. Вкус чистый, полный, свежий, гармоничный. Характерная черта – сбалансированные танины и сырно-молочные тона, которые в процессе созревания становятся более округлыми.
Великолепно подходит к блюдам из дичи, домашней птицы и твердым сортам сыра. Температура подачи: 14-16 °С.

“Chateau Tamagne” wines are quality natural wines for a wide range of consumers. They are distinguished by their pure flavors and tastes. Varietal wines "Chateau Tamagne" made from selected grapes collected in the own vineyards on the Taman peninsula of the Krasnodar Region, the climate of which is ideal for the development of winemaking. Processing of grapes is conducted on the most modern Italian equipment, which allows obtaining excellent wines. The “Chateau Tamagne” wines produced using classical technologies, also the malolactic fermentation method used to reduce acidity resulting in softer and more harmonious taste of wines.
A variety with Georgian roots and a rich history is popular in different parts of the world. The interest of winemakers to Saperavi is fully justified: a very original, with a character and a great potential variety. Experts like it for its natural phenolic wealth, and consumers for temperament and succulence.
The dry red "Chateau Tamagne. Saperavi" is made from selected grapes according to the classical technology for red wines. Age of vines is 23 years. Color in the glass from ruby to dark garnet. The aroma is dominated by black currant and chocolate tones. The taste is pure, full, fresh,. A characteristic feature is balanced tannins and cheese-milk tones, which becomes more rounded during maturation. Perfectly suits dishes from fowl, poultry and hard varieties of cheese. Serving temperature: 14-16°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 25-50 лет, имеющие средний достаток / Men and women 25-50 years of age with average income
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Приобрести вино с хорошим сочетанием «цена-качество» / To buy wine with a good combination of "price-quality”
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Встречи с друзьями, семейный ужин / Meetings with friends, family dinner
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Российское вино ценового сегмента "low-premium” / Russian wine of the price segment "low-premium”

Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •

Вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «ШАТО ТАМАНЬ. САПЕРАВИ»
wine with protected geographical indication “Kuban. Taman Peninsula” red dry “CHATEAU TAMAGNE. SAPERAVI”

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	На штамбовых формировках в неукрывной культуре
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Конец сентября - первая половина октября End of September – first half of October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	90-95 ц/га 90-95 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVARAGE AGE OF VINS	23 года 23 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Брожение на мезге винограда Саперави в винификаторах Ганимед. Проведение яблочно-молочного брожения после окончания спиртового брожения.
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	12-13 % об. 12-13 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм3 not more than 4 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6-8 г/дм3 6-8 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	77,1 ккал 77,1 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От рубинового до тёмно-гранатового From ruby to dark garnet
АРОМАТ BOUQUET	Соответствующий сорту, с черносмородиновыми и шоколадными тонами Corresponding to the variety, with blackcurrant and chocolate tones
ВКУС TASTE	Чистый, полный, свежий, гармоничный Clean, full, fresh, harmonious
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14-16°C 14-16°C

Доступный объем/Available volume:
0,75 L ; 1,257 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8 см ; h 30 см

Вложение в гофроящик/ Embedding in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/ Barcode on unit of production:
4607062863695

Штрих код на групповую упаковку/ Barcode for group packaging:
14607062863692

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне (евро) / Number of packages on a pallet (Euro):
72

Количество упаковок в слое / Number of packages in the layer:
18

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