Château
TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •

Вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «ШАТО ТАМАНЬ. МУСКАТ»
Wine with protected geographical indication “Kuban. Taman Peninsula” white dry “CHATEAU TAMAGNE. MUSCAT”

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.
Для производства используют отборный виноград сорта Мускат (возраст лоз 14 лет) и классическую технологию для белых вин. Цвет в бокале от светло-соломенного до соломенного. Аромат гармоничный, свежий с типичными цветочно-фруктовыми нотами и пряными оттенками. Вкус свежий, сочный, слегка пряный.
Свой характер белое сухое «Шато Тамань. Мускат» покажет в сочетании с зелеными салатми, фуа-гра, молодыми сырами. Предварительно требуется охладить до 12-14 °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.
For production Muscat grapes (age of vines14 years) and classical technology for white wines are used. Color in the glass from light straw to straw. The aroma is harmonious, fresh with typical floral-fruity notes and spicy shades.
The taste is fresh, juicy and slightly spicy. Its character a white dry "Chateau Tamagne. Muscat "will show in combination with green salads, foie gras, young cheeses. Serve pre-cooled to 12-14 °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 белое «ШАТО ТАМАНЬ. МУСКАТ»
Wine with protected geographical indication “Kuban. Taman Peninsula” white dry “CHATEAU TAMAGNE. MUSCAT”

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	В неукрывной культуре. Ведение кустов по кордонному типу
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	14 лет 14 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Технология гипероксидации сусла. Флотация периодического действия. Брожение при контролируемой температуре 16-18 °С.
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,5-12,5 % об. 11,5-12,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм3 not more than 4 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм3 5-7 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	74 ккал 74 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного до соломенного From light straw to straw
АРОМАТ BOUQUET	Гармоничный, свежий, с типичными цветочно-фруктовыми нотами и пряными оттенками Harmonious, fresh, with typical floral-fruity notes and spicy shades
ВКУС TASTE	Свежий, сочный, слегка пряный Fresh, juicy, slightly spicy
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14°С 12-14°С

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:
4607062864005

Штрих код на групповую упаковку/ Barcode for group packaging:
14607062864002

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