Château
TAMAGNE
• ШАТО ТАМАНЬ •

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

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Выдержанные вина «Шато Тамань Резерв» относятся к премиальной линейке марки «Шато Тамань». Они изготавливаются из отборного винограда сортов: Мерло, Саперави, Каберне, Красностоп, Шардоне, Рислинг, Ркацители и других.
Выдержанное сухое красное «Красностоп. Шато Тамань Резерв» - это результат длительной работы команды виноделов «Кубань-Вино». За последние 10 лет этот сорт стал крайне популярным среди специалистов. Стоит отметить, что большинство все-таки работает с Красностопом Золотовским, в то время как виноделы «Кубань-Вино» продолжают исследовать возможности Красностопа анапского. Красностоп по праву считается главным автохтонным сортом России. Само же название произошло от внешнего вида: плодоножка у этого сорта красного цвета, а по форме напоминает стопку.
Выдержанное сухое красное «Красностоп. Шато Тамань Резерв» произведено из отборного винограда по классической для красных вин технологии. Выдержка: 12 месяцев в бочке из французского и американского дуба. Цвет темно-рубиновый с гранатовым оттенком. Букет сложный, с гармоничным сочетанием фруктовых и ягодных оттенков. Вкус полный, свежий, экстрактивный с тонами черной смородины и чернослива. Послевкусие приятное и долгое.
Выдержанное сухое красное «Красностоп. Шато Тамань Резерв» идеально подойдет к овощам на гриле, утке с яблоками, картофельной запеканке с ветчиной и сыром.

Aged wines "Chateau Tamagne Reserve" refer to the premium wines of the brand "Chateau Tamagne". Wines made from selected grape varieties: Merlot, Saperavi, Cabernet, Krasnostop, Chardonnay, Riesling, Rkatsiteli and others.
Aged dry red "Krasnostop. Chateau Tamagne Reserve" is the result of the long work of "Kuban-Vino” winemakers team. Over the past 10 years, this variety has become extremely popular among specialists. It is worth noting that most of the wineries work with Krasnostop Zolotovskiy, while the winemakers of "Kuban-Vino" continue to explore the possibilities of Krasnostop Anapskiy. Krasnostop is considered to be the main autochthonous variety of Russia. The very name came from the appearance: the peduncle of this variety is red and in shape resembles a pile. Aged dry red "Krasnostop. Chateau Tamagne Reserve » is made from selected grapes according to the classical technology for red wines. Aging: 12 months in a barrel of French and American oak. The color is dark ruby with a pomegranate tinge. The bouquet is complex, with a harmonious combination of fruit tones. The taste is full, fresh, extractive with tones of black currant and prunes.
Aged dry red "Krasnostop. Chateau Tamagne Reserve” is ideal for grilled vegetables, duck with apples, potato casserole with ham and cheese.

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 «КРАСНОСТОП. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Красностоп анапский Krasnostop anapskiy
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	на кордонных формировках в неукрывной культуре on cordon formations in an unguided culture
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Первая -вторая декада сентября First-second decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	85-90 ц/га 85-90 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVARAGE AGE OF VINS	21 год 21 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 французского и американского дуба. Условия выдержки 14-16 °C 12 months in a barrel of French and American oak. Conditions of aging 14-16 °C

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	13,5 % об. 13,5 % 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	82,4 ккал 82,4 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Темно-рубиновый с гранатовым оттенком Dark ruby with a pomegranate tinge
АРОМАТ BOUQUET	Сложный, с гармоничным сочетанием фруктовых и ягодных оттенков Complex, with a harmonious combination of fruit and berry shades
ВКУС TASTE	Полный, свежий, экстрактивный с тонами черной смородины и чернослива. Послевкусие приятное и долгое Full, fresh, extractive with tones of black currant and prunes. The aftertaste is pleasant and long
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:
4630037250657

Штрих код на групповую упаковку/ Barcode for group packaging:
14630037250654

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