Château
TAMAGNE
• ШАТО ТАМАНЬ •

В ПОДАРОЧНОЙ УПАКОВКЕ /
GIFT PACK

Вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое красное
«КАБЕРНЕ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ»
Wine with protected designation of origin “South Bank of Taman” aged red dry “Cabernet. 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 Совиньон, Красностоп, Шардоне, Рислинг, Ркацители и других.
Каберне Совиньон – самый популярный в мире сорт, который выращивают от Калифорнии до Японии. Среди выдающихся вин, которые признаны международным сообществом экспертов и сомелье, есть целый ряд представителей этого сорта. Легендарные образцы от Chateau Latour, Chateau Lafite Rothschild и других виноделен покоряют благородством аромата и гармонией вкуса. Вина из Каберне Совиньон прекрасно развиваются и элегантно стареют в процессе длительной выдержки. Резкие танины смягчаются, тонкие ароматы раскрываются тонами фиалки, кожи.
Выдержанное вино «Каберне. Шато Тамань Резерв» - прекрасный представитель этого сорта, пропитанный солнцем Таманского полуострова и бризом двух морей. Вино темно-рубинового цвета с гранатовым оттенком. Аромат характерный с тонами черной смородины, чернослива и сафьяна. Долгое послевкусие раскрывает секреты дубовой бочки, в которой вино созревало.
Универсальный выбор для праздничного и ежедневного стола: для обеда или ужина, семейной встречи или романтического вечера. Выдержанное сухое «Каберне. Шато Тамань Резерв» прекрасно показывает себя в паре с блинами с языком и печенью, салатами с ветчиной и окороком, запеченным молочным поросенком, фаршированным гречневой кашей с потрохами. Подается при температуре 14-16°С, но требует немного времени, чтобы «отдохнуть» после открытия бутылки.

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.
Cabernet Sauvignon is the most popular variety in the world, grown from California to Japan. Among the outstanding wines that recognized by the international community of experts and sommeliers, there are a number of representatives of this variety. The nobility of the fragrance and the harmony of taste win legendary samples from Chateau Latour, Chateau Lafite Rothschild and other wineries. Wines from Cabernet Sauvignon are well developed and elegantly aged in the process of long aging. Sharp tannins soften, subtle aromas are revealed in tones of violet, leather.
Aged wine "Cabernet. Chateau Tamagne Reserve "is a fine representative of this variety, filed withthe sun of the Taman Peninsula and a breeze of two seas. Wine of rich ruby color. A typical for the variety aroma with tones of prunes and morocco, which are underlined by velvet shades of chocolate and melted milk. The taste is pleasantly tart, with spicy notes that give perfection a fruity range. A long aftertaste reveals the secrets of an oak barrel in which the wine is aged. A universal choice for a festive and daily table: for lunch or dinner, a family meeting or a romantic evening. Aged dry "Cabernet. Chateau Tamagne Reserve" perfectly paired with pancakes with tongue and liver, salads with ham, baked milk pig stuffed with buckwheat gruel and giblets.. Served at 14-16 ° C, but it takes a little time to "breath" after opening the bottle.

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
«КАБЕРНЕ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ»
Wine with protected designation of origin “South Bank of Taman” aged red dry
“Cabernet. Chateau Tamagne Reserve”

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Каберне Совиньон Cabernet
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	На штамбовых формировках в неукрывной культуре On stem formations in an unguided culture
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Конец сентября - начало октября The end of September - the beginning of October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	70-75 ц/га 70-75 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVARAGE AGE OF VINS	19 лет 19 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	13,0 % 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	Темно-рубиновый с гранатовым оттенком Dark ruby with pomegranate
АРОМАТ BOUQUET	Сложный с гармоничным сочетанием тонов черной смородины и чернослива с легкими сафьяновыми нотами Complex with a harmonious combination of tones of black currant and prune with light morocco notes
ВКУС TASTE	Полный, свежий, экстрактивный с тонами черной смородины и чернослива на фоне благородного дуба Full, fresh, extractive with notes of blackcurrant and prune on a background of noble oak
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14-16 °C 14-16 °C

Доступный объем/Available volume:
0,75L; 1,631 kg /бутылка
0,75L; 1,721 kg /подарочная упаковка

Размер / Size:
Ø 8,3 x h 30,7 см /бутылка
8,6 x 8,6 x 31,2 см/подарочная упаковка

Вложение в гофроящик/ Embedding in a corrugated box:
6 /бутылка
6 /подарочная упаковка

Штрих код на единицу продукции/ Barcode on unit of production:
4630037250664 /бутылка
4630037250695 /подарочная упаковка

Штрих код на групповую упаковку/ Barcode for group packaging:
14630037250661/бутылка
14630037250692/подарочная упаковка

Код АП: 405

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

Количество упаковок в слое / Number of packages in the layer:
10 /бутылка
18 /подарочная упаковка

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