Château
TAMAGNE
• ШАТО ТАМАНЬ •

Вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое красное «САПЕРАВИ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ» 2017
Wine with a protected designation of origin «South Bank of Taman» aged dry red «SAPERAVI. CHATEAU TAMAGNE RESERVE» 2017

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Коллекция вин «Шато Тамань Резерв» в лимитированном дизайне с серой этикеткой – это результат многолетней работы виноделов с бочкой, в ходе которой была опробована выдержка вин в бочках разного типа древесины и разных мест происхождения. В каждом из вин этой коллекции воплотились многолетний опыт, мастерство и талант виноделов «Кубань-Вино». Для производства используется виноград, выращенный и собранный вручную на лучших участках Таманского полуострова Краснодарского края. Сами вина выпущены ограниченными тиражами.

Вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» выдержанное сухое красное «Саперави. Шато Тамань Резерв» создано из ценного грузинского сорта винограда «Саперави». Этот старинный сорт обладает большим количеством красящих веществ, за что и получил своё название, в переводе с грузинского означающее «краска», «красильщик». Вино выдержано 26 месяцев в бочках из американского и французского дуба, с дальнейшим применением техники купажирования. Цвет в бокале насыщенный, варьируется от рубинового до тёмно-рубинового с гранатовым оттенком. В аромате отчётливо прослеживается сочетание чёрных фруктов и ягод с сырно-молочными тонами, нотами хорошо выделанной кожи и тёплого дерева. Вкус приятно терпкий, насыщенный, глубокий, с развивающимся долгим послевкусием. «Саперави. Шато Тамань Резерв» идеально дополнит мясные блюда: шашлык из баранины, поленту с овечьей брынзой, жареными грибами и беконом в чесночном соусе, заливное из языка.

The collection of “Chateau Tamagne Reserve” wines in a limited gray label is the result of many years of work by winemakers with a barrel. During this time, the wine aging in barrels of different types of wood and different places of origin was tested. Each of the wines in this collection embodies many years of experience, artisanship and talent of Kuban-Vino winemakers. For production, grapes are grown and handpicked in the best sections of the Taman Peninsula of Krasnodar Krai. The wines themselves released in limited editions.

Wine with PDO "South Bank of Taman" aged dry red "Saperavi. Chateau Tamagne Reserve" made from the valuable Georgian grape variety "Saperavi ". This ancient variety has a large amount of dyes, for which it got its name, translated from Georgian as "paint", "dyer". The wine is aged 26 months in American and French oak with the further application of the blending technique. The color in the glass is intense, ranging from ruby to dark ruby with a garnet tint. The aroma has a distinct combination of black fruits and berries with cheese-milk tones, notes of well-dressed leather and warm wood. The taste is pleasantly tart, rich, and deep with a developing long aftertaste. “Saperavi. Chateau Tamagne Reserve" will ideally complement meat dishes: lamb shashlik, polenta with sheep cheese, fried mushrooms and bacon in garlic sauce, aspic from the tongue.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ / PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 30+ с уровнем дохода выше среднего, хорошо образованы. Увлечены вином и отлично в нем разбираются. Открыты новому, в поиске идеальных сочетаний и неожиданных решений / Men and women 30+ with an income above the average, well educated. Passionate about wine and well versed in it. Open to the new, in search of perfect combinations and unexpected solutions
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ / MOTIVES FOR PURCHASE	Уникальный продукт для ценителей, выпущенный ограниченным тиражом - деловой презент, подарок, в личную винотеку/коллекцию / A unique product for connoisseurs, released in a limited edition - a business gift, present, in a personal winery / collection
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Гастрономический ужин в кругу семьи, деловой ужин / Gastronomic dinner with family, business 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» 2017
Wine with a protected designation of origin «South Bank of Taman» aged dry red «SAPERAVI. CHATEAU TAMAGNE RESERVE» 2017

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
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.	80-85 ц/га 80-85 c/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.
ВЫДЕРЖКА AGING	26 месяцев в бочке из французского и американского дуба. 26 months in French and American oak barrels.

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	12,5-13,5 % об. 12,5-13,5 % 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	79,6 ккал 79,6 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От рубинового до темно-рубинового с гранатовым оттенком Ruby to deep ruby with a garnet hue
АРОМАТ BOUQUET	Сочетание черных фруктов и ягод с сырно-молочными тонами, тонами хорошо выделанной кожи и теплого дерева A combination of black fruits and berries with cheese-milk tones, well-dressed leather 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:
0,75L; 1,631 kg

Размер / Size:
Ø 8,3 x h 30,7 см

Вложение в гофроящик/ Embedding in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/ Embedding in a corrugated box:
4630037251876

Штрих код на групповую упаковку/ Barcode for group packaging:
14630037251873

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