



# Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое розовое «ЦВАЙГЕЛЬТ»

Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» dry rose «ZWEIGELT»

## ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия вин «Chateau Tamagne. Лето» – это яркие представители, которые обязательно стоит попробовать этим жарким сезоном! Освежающе-взрывной темперамент отобранных сортов: Шардоне, Цвайгельт и Ркацители поражает экспрессивностью проявления в подаче благодаря использованию инновационных методов производства и качественного сырья. «Chateau Tamagne. Лето» – это не только прекрасные вина, но и возможность погрузиться в атмосферу безмятежного отдыха, ощутить волнение приятных вкусов и насладиться неповторимыми моментами.

Арт-стистика этикеток с использованием контрастных цветовых сочетаний задаёт сезонное настроение. Ярко-желтый цвет, символизирующий лучезарное летнее солнце, является общим знаменателем для каждого вина.

Розовый представитель серии в сухом исполнении «Chateau Tamagne. Цвайгельт» произведен из одноименного сорта винограда (возраст лоз 9 лет). Цвет вина в бокале романтического розового оттенка с жемчужными искрами. Букет напоминает летний сад, где посажены черешня, физалис и розовый крыжовник, ощутимы сливочные тона. Очаровательный вкус обладает сбалансированной кислотностью и приятным финишем. «Цвайгельт» станет прекрасным сопровождением для блюд из морепродуктов: крабового мяса в сливочном соусе, морских гребешков с запечённой спаржей и сельдереем.

A series of wines "Chateau Tamagne. Lето" are bright representatives that you should definitely try this hot season! Refreshing-explosive temperament of selected varieties: Chardonnay, Zweigelt and Rkatsiteli impresses with its expressiveness in serving thanks to the use of innovative production methods and quality raw materials. "Chateau Tamagne. Summer" is not only fine wines, but also an opportunity to immerse yourself in the atmosphere of a serene holiday, feel the excitement of pleasant tastes and enjoy unique moments.

The art style of the labels, using contrasting color combinations, sets the mood for the season. Bright yellow, symbolizing the radiant summer sun, is the common denominator for every wine.

Rose representative of the dry version of the series "Chateau Tamagne. Zweigelt" produced from the eponymous grape variety (vine age is 9 years). The color of the wine in a glass is a romantic pink shade with pearl sparks. The bouquet resembles a summer garden, where cherry, physalis and pink gooseberries are planted, creamy tones are noticeable. Charming taste has a balanced acidity and a pleasant finish. "Zweigelt" will be an excellent accompaniment to seafood dishes: crab meat in a creamy sauce, sea scallops with baked asparagus and celery.

## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Женщины и мужчины 25+, современные, открыты новому, следят за трендами / Women and men 25+, modern, open to the new, watching for trends
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Качественный продукт по адекватной цене в ярком летнем оформлении / Quality product at a fair price in a bright summer design
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Встреча с друзьями, вечеринка, семейный ужин / Meeting with friends, party, family dinner.
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Low premium



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое розовое «ЦВАЙГЕЛЬТ»

Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» dry rose «ZWEIGELT»

**ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:**

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Цвайгельт Таманский Tamanian Zweigelt
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне на высоком штамбе, шпалера металлическая с одним ярусом проволоки.
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август - Сентябрь, 2020 August - September, 2020
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD IN KG OF GRAPES PER HA., cwt/ha	149,96 ц/га 149,96 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛЮЗ, лет AVERAGE AGE OF VINS, years	9 - 13 лет 9 - 13 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 20-22%. Переработка проводится по "белому способу", прессование винограда проходит в мягком режиме (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление сусла проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка и батонаж не менее 4 месяцев. Grapes are harvested on sugars of 20-22%. Processing is carried out according to the "white method", grapes are pressed in a soft mode (so as not to extract polyphenols from the grape skins), the must is clarified using a technological method - flotation. Then fermentation is carried out in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 degrees. After fermentation, it is removed from the yeast sediment and batonage for at least 4 months.
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging



**АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:**

СПИРТ ALCOHOL	11,5 - 13,5 % об. 11,5 - 13,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	Менее 5,0 г/л Less 5,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0 - 7,0 г/л 5,0 - 7,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	80,0 ккал 80,0 kcal

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:**

ЦВЕТ COLOUR	От светло-розового до розового с жемчужным оттенком From light pink to pink with pearl tint
АРОМАТ BOUQUET	С преобладанием фруктовых оттенков черешний и физалиса, розового крыжовника со сливочными нотами With a predominance of fruit shades of cherries and physalis, pink gooseberries with creamy notes
ВКУС TASTE	Свежий, приятный, гармоничный Fresh, pleasant, harmonious

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	10 - 12 °C 10 - 12 °C
---	--------------------------

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская д. 2. Тел.: + 7 (861) 298-15-60, +7 (861) 298-15-61, +7 (861) 298-15-62, e-mail: office@kuban-vino.ru

2 Zavodskaya street, Starotitrovskaya, Temryuk district, Krasnodar region, Russia, 353531. Tel.: + 7 (861) 298-15-60, +7 (861) 298-15-61, +7 (861) 298-15-62, e-mail: office@kuban-vino.ru

www.kuban-vino.ru      www.chateautamagne.ru

Доступный объем/Available volume:  
0,75 L / 1,4 kg

Размер бутылки/Bottle size:  
Ø 9,8 см / h 26,7 см

Вложение в гофроящик/ Embedding  
in a corrugated box:  
6

Штрих код на единицу продукции/  
Embedding in a corrugated box:  
4630037256833

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14630037256830

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне  
(евро) / Number of packages on a  
pallet (Euro):  
44

Количество упаковок в слое /  
Number of packages in the layer:  
11