



Château TAMAGNE

· ШАТО ТАМАНЬ ·



Вино коллекционное сухое красное «КАБЕРНЕ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ» 2014

Collection wine red dry "Cabernet. Chateau Tamagne Reserve" 2014

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Выдержанные коллекционные вина - вершина марки «Шато Тамань». В них воплотились многолетний опыт, мастерство и талант виноделов «Кубань-Вино». История коллекционных вин начинается с марта 2008 года, когда выдержанные вина урожая 2006 года были помещены на полки винотеки для дальнейшего хранения. С этого времени виноделами каждый год отбираются лучшие вина, имеющие потенциал к дальнейшему развитию в бутылке, достойные стать частью коллекции винодельни. Для производства используется виноград, выращенный и собранный вручную на лучших участках Таманского полуострова, которые расположены в уникальных климатических условиях и омываются Черным и Азовским морями. Помимо основной выдержки коллекция проходит дополнительное созревание в течение трех лет в бутылке в специальной винотеке. За это время напитки приобретают максимально сложную структуру, развивают свои ароматические характеристики и достигают вершины вкуса. Каберне Совиньон - самый популярный в мире сорт, который выращивают от Калифорнии до Японии. Вина из Каберне Совиньон прекрасно развиваются и элегантно стареют в процессе длительной выдержки. Резкие танины смягчаются, тонкие ароматы раскрываются тонами фиалки, кожи.

Коллекционное «Каберне. Шато Тамань Резерв» производится из собственного винограда одноименного сорта (возраст лоз 20 лет). Выдерживается 12 месяцев, в том числе в дубе, а после, согласно технологии, проводит в бутылке еще три года. Отличается глубоким рубиновым цветом. В аромате сочетание нот чернослива, паслёновых нот и табачных оттенков, подчеркнутыми древесными и сафьяновыми тонами. Обладает хорошей структурой. Во вкусе обилие бархатистых танинов и черных ягод. В паре с коллекционным «Каберне. Шато Тамань Резерв» рекомендуем подавать стейк средней прожарки, шашлык из свинины, фаршированного поросенка. Дегустировать при температуре 14-16 °C.

Aged collection wines are the peak of the "Chateau Tamagne" brand. It embodied many years of experience, skill and talent of winemakers of "Kuban-Vino". The history of collection wines begins in March 2008, when aged wines from the 2006 harvest were placed on the shelves of the winery for further storage. Since that time, winemakers select the best wines every year that have the potential for further development in a bottle, worthy to become part of the winery's collection. For production, grapes are grown and handpicked in the best sections of the Taman Peninsula, which are located in unique climatic conditions and washed by the Black and Azov Seas. In addition to the main aging, the collection undergoes additional maturation for three years in a bottle in a special winery. During this time, wine acquire the most complex structure, develop their aromatic characteristics and reach the peak of taste.

Cabernet Sauvignon is the most popular variety in the world, grown from California to Japan. Cabernet Sauvignon wines are excellently and elegantly developed in the process of long aging. Sharp tannins soften, subtle aromas reveal the tones of violet and skin.

Collection "Cabernet. Chateau Tamagne Reserve" is made from own grapes, the age of vines is 20 years. Wine aged for 12 months, including in oak, and then, according to technology, spends in the bottle three years. It features a deep ruby color. The aroma is a combination of prune notes and tobacco shades, emphasized by oak and morocco tones. It has a good structure. In the taste, there is an abundance of velvety tannins and black berries. We recommend pairing "Cabernet. Chateau Tamagne Reserve" with medium-rare steak, pork skewers. Serve at a temperature of 14-16 °C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 30-55 лет, имеющие достаток средний и выше среднего/ Men and women 30-55 years old, with an average and above average income
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Торжество, в подарок/ Celebration, gift
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Гастрономический ужин, особый случай/ Gastronomic dinner, special occasion
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Российские напитки класса "premium" / Russian wine of "premium" class

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Каберне Совиньон Cabernet Sauvignon
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Без укрытия. Лоза сформирована в виде высокоштамбовых кордонов. Обрезка кустов средняя
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Конец сентября - начало октября End of September - beginning of October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	90-95 ц/га 90-95 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	20 лет 20 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Брожение на мезге винограда Каберне Совиньон в винификаторах Ганимед. Проведение яблочно-молочного брожения после окончания спиртового брожения
ВЫДЕРЖКА AGING	12 месяцев в том числе в дубе, дополнительная выдержка в бутылке три года при температуре 18 °С и влажности не выше 85% 12 months, including in oak, additional aging in the bottle for three years at a temperature of 18 °C and humidity not higher than 85%

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11-13 % об. 11-13 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм ³ not more 4 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм ³ 5-7 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	76,8 ккал 76,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Глубокий рубиновый цвет Deep ruby color
АРОМАТ BOUQUET	Сочетание ароматов чернослива, пасленовых нот и табачных оттенков, подчеркнутыми дубовыми и сафьяновыми тонами The combination of aromas of prunes and tobacco shades, emphasized by oak and morocco tones
ВКУС TASTE	Насыщенная структура, обилие бархатистых танинов и черных ягод Good structure, plenty of velvety tannins and black berries
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14-16°C 14-16°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



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/
Embedding in a corrugated box:
4630037250992

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037250999

Код АП: 406

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

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
10