



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» выдержанное сухое красное
«Каберне 2019. Шато Тамань Резерв»

Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula»
aged dry red «Cabernet 2019. Chateau Tamagne Reserve»

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 вине коллекции воплотились многолетний опыт, мастерство и талант виноделов «Кубань-Вино». Помимо основной выдержки, вина серии проходят дополнительное созревание в бутылке не менее трёх лет в специально оборудованной винотеке, приобретая максимально сложную структуру, развивая свои ароматические характеристики и достигая вершины расцвета вкуса.

Выдержанное «Каберне. Шато Тамань Резерв» 2019 года изготовлено из винограда сорта Каберне Совиньон (возраст лоз от 5 до 18 лет), выращенного на плодородных землях Таманского полуострова. Вино произведено по «красному способу» с дальнейшим применением нескольких технологических приёмов – часть ассамбляжа выдерживалась в кавказском дубе (24 месяца), часть с применением микрооксидации в контакте с клёпкой из французского дуба. Вино выпущено лимитированным тиражом в 2000 бутылок.

Цвет вина в бокале темно-рубиновый с гранатовым оттенком. Многогранный аромат наполнен тонами черной смородины и чернослива, с легкими нотами сафьяна и структурной выдержки. Вкус обладает полнотой, неожиданной свежестью и насыщенной структурой с длительным развивающимся послевкусием. В паре с выдержанным «Каберне. Шато Тамань Резерв» 2019 года рекомендуется подавать стейк средней прожарки и блюда из свинины.

The collection of wines "Chateau Tamagne Reserve" in a limited design with a gray label is the result of many years of work with a barrel of winemakers, during which aging of wines in barrels of different types of wood and different places of origin was tested. Each wine of the collection embodied many years of experience, skill and talent of "Kuban-Vino's" winemakers. In addition to the main exposure, the wines of the series undergo additional maturation in the bottle for at least three years in a specially equipped wine cellar, acquiring the most complex structure, developing their aromatic characteristics and reaching the pinnacle of taste.

Aged "Cabernet. Chateau Tamagne Reserve" 2019 is made from Cabernet Sauvignon grapes (vine age from 5 to 18 years), grown on the fertile lands of the Taman Peninsula. The wine was produced according to the "red method" with the further use of several technological methods - part of the assemblage was aged in Caucasian oak (24 months), part using microoxidation in contact with French oak staves. The wine is produced in a limited edition of 2000 bottles.

The color of the wine in the glass is dark ruby with garnet hues. The multifaceted aroma is filled with tones of blackcurrant and prunes, with light notes of morocco and structural aging. The taste has fullness, unexpected freshness and rich structure with a long developing aftertaste. We recommend to pair aged "Cabernet. Chateau Tamagne Reserve" 2019 with a medium rare steak and pork dishes.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Женщины и мужчины 30+ с уровнем дохода выше среднего, хорошо образованы. Увлечены вином и отлично в нем разбираются. Открыты новому, в поиске идеальных сочетаний и неожиданных решений / Women and men 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 или коллекцию / A unique product for connoisseurs, released in a limited edition, a business gift, present, in a personal winery or 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

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	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне на высоком штамбе, тип шпалеры-металлическая с 1 и 3 ярусами проволоки.
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь - Октябрь, 2019 September - October, 2019
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD IN KG OF GRAPES PER HA., cwt/ha	124,86 ц/га 124,86 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛЮЗ, лет AVERAGE AGE OF VINS, years	5 - 18 лет 5 - 18 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 21-23%. Переработка проводится по «красному способу». После дробления винограда, полученную мезгу сульфитируют до 50 (свободная) и оправляют на брожение на чистых культурах дрожжей, в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 25 градусов, с регулярным орошением «шапки» мезги. После брожения производится сьем виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ. Затем производится сьем с осадка с дальнейшей выдержкой виноматериала. The grape harvest is carried out on sugars of 21-23%. Processing is carried out according to the "red method". After crushing the grapes, the resulting pulp is sulphated to 50 (free) and sent for fermentation on pure yeast cultures, in stainless steel containers at a temperature of up to 25 degrees, with regular irrigation of the "cap" of the pulp. After fermentation, the wine material is removed from the yeast sediment and a pure bacterial culture is introduced for malolactic fermentation. Then it is removed from the sediment with further aging of the wine material.
ВЫДЕРЖКА AGING	В кавказском дубе (24 месяца), микрооксидация в контакте с клёпкой из французского дуба. In Caucasian oak (24 months), microoxidation in contact with French oak staves.

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	12,0 - 14,0 % Об. 12,0 - 14,0 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	Не более 4,0 г/л Not more 4,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0 - 7,0 г/л 5,0 - 7,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	82,4 ккал 82,4 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Тёмно-рубиновый с гранатовым оттенком. Dark ruby with garnet tint.
АРОМАТ BOUQUET	Сложный, с гармоничным сочетанием тонов черной смородины и чернослива, с лёгкими сафьяновыми нотами. Complex, with a harmonious combination of tones of blackcurrant and prunes, with light notes of morocco.
ВКУС TASTE	Полный, свежий, экстрактивный с насыщенной структурой и длительным, развивающимся послевкусием. Complete, fresh, extractive with a rich structure and a long, developing aftertaste.
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	16 - 18 °C 16 - 18 °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:
4630037257090

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037257097

Код АП: 404

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

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