



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» брют розовое «ШАТО ТАМАНЬ СЕЛЕКТ РОЗЕ»
Russian sparkling wine with protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" brut rose "CHATEAU TAMAGNE SELECT ROSE"

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия «Шато Тамань Селект» разработана специально для сегмента HoReCa, с учетом особенностей данной сферы винного рынка. Вина представлены в винных картах ресторанов и специализированных бутиках. Российские игристые вина «Шато Тамань Селект» созданы в партнерстве с итальянской компанией Enofly по современной методике использования свежего виноградного сусла, приготовленного из собственного отборного винограда, с целью достижения максимально идеальных органолептических характеристик, соответствующих современному международному стилю.

Российское игристое вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» брют розовое «Шато Тамань Селект Розе» произведено из винограда сортов: Бианка, Пино Белый, Алиготе, Цветочный, Саперави, Мюллер Тургау. В бокале игристое вдохновит розовыми тонами: от светлого до насыщенного. Аромат развитый, соответствующий типу. Вкус гармоничный, полный, без излишней кислотности. «Шато Тамань Селект Розе» прекрасно покажет себя в качестве аперитива или с холодными закусками, рыбными блюдами, салатами и фруктовыми десертами. Рекомендуемая температура подачи 6-8°C.

The "Chateau Tamagne Select" series developed specifically for the HoReCa segment, taking into account the characteristics of this area of the wine market. The wines presented in the wine lists of restaurants and specialized boutiques. Russian sparkling wines "Chateau Tamagne Select" are created in partnership with the Italian company Enofly according to the modern method of using fresh grape must, made from our own selected grapes, in order to achieve the most ideal organoleptic characteristics that correspond to the modern international style.

Russian sparkling wine with PGI "Kuban. Taman Peninsula" brut rose "Chateau Tamagne Select Rose" is made from grape varieties: Bianca, Pinot White, Aligote, Tsvetochnyi, Saperavi, Muller Thurgau. In a glass, sparkling will inspire with pink tones: from light to rich. The aroma is developed, corresponding to the type. The taste is harmonious, full, without excessive acidity. "Chateau Tamagne Select Rose" will perfectly show itself as an aperitif or with cold appetizers, fish dishes, salads and fruit desserts. The recommended serving temperature is 6-8°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Возраст 25-50 лет, активные люди, интересующиеся вином и его разнообразием / 25-50 years old, active people interested in wine and its variety
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Желание экспериментировать и открывать разные отечественные вина / The desire to experiment and discover different domestic wines
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Посещение ресторана или любимой винотеки, где регулярно приобретаются новые образцы вин / Visit to a restaurant or a favorite wine cellar, where new samples of wine are regularly purchased
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Винная карта ресторана до 1200 руб / Wine cart of restaurant under 1200 RUB

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» брют розовое «ШАТО ТАМАНЬ СЕЛЕКТ РОЗЕ»
Russian sparkling wine with protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" brut rose "CHATEAU TAMAGNE SELECT ROSE"

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Бианка, Пино Белый, Алиготе, Цветочный, Саперави, Мюллер Тургау Bianca, Pinot Blanc, Aligote, Tsvetochnyy, Saperavi, Muller Thurgau
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный, под гидробур Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне на высоком штамбе; на формировке с вертикальной формированием прироста
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Первая декада августа-вторая декада сентября First decade of August - second decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD IN KG OF GRAPES PER HA, cwt/ha	97,04-149,19 97,04-149,19
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ, лет AVERAGE AGE OF VINS, years	4-27 4-27
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Использование технологии гипероксидации для сортов Бианка, Пино Белый, Алиготе, Мюллер Тургау и Цветочный - классическая переработка белого винограда. Осветление флотацией или статической декантацией. Брожение при контролируемой температуре 16-18 °С. The use of hyperoxidation technology for Bianca varieties, Pinot Blanc, Aligote, Müller Thurgau and Tsvetochnyy - classic processing of white grapes. Flotation clarification or static decantation. Fermentation under controlled temperature 16-18 °C.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Резервуарный. По специальному регламенту Charmat. According to special scheme
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging



Доступный объем/Available volume:

0,75 L ; 1,455 kg
0,2 L ; 0,42 kg

Размер бутылки/Bottle size:

Ø 9,2 см/ h 32,0 см
Ø 5,9 см/ h 19,1 см

Вложение в гофроящик/ Embedding in a corrugated box:

6
12

Штрих код на единицу продукции/ Barcode on unit of production:

4607062864180
4630037254433

Штрих код на групповую упаковку/ Barcode for group packaging:

14607062864187
14630037254430

Код АП: 441

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

44
108

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

11
18

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,5-12,5 % об. 10,5-12,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	6-15 г/дм ³ 6-15 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-8 г/дм ³ 5-8 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	78,7 ккал 78,7 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-розового до розового From light pink to pink
АРОМАТ BOUQUET	Тонкий, соответствующий типу Developed, thin, appropriate to the type
ВКУС TASTE	Полный, гармоничный, без тонов окисленности Full, harmonious, without tones of oxidation
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	6-8 °С 6-8 °С

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