



# Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



Вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сладкое красное «ШАТО ТАМАНЬ. КРАСНОСТОП»

Wine with protected designation of origin "South Bank of Taman" aged red sweet "Chateau Tamagne. Krasnostop"

#### ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Чтобы создать эту коллекцию, мы специально отобрали сорта, идеально подходящие для сладких и десертных вин. Виноград для них собран на собственных виноградниках агрофирмы, находящихся в зоне с защищенным наименованием места происхождения "Южный берег Тамани". Поздний сбор, когда виноград увялен на материнской лозе естественным путем и собран вручную, предполагает тщательную селекцию каждой ягоды, предназначенной для рождения этих уникальных вин. Брожение в бочках из кавказского дуба с последующей выдержкой 18 месяцев в тех же бочках позволили сделать вкус вин максимально полным и сложным.

Для вина с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанного сладкого красного «Шато Тамань. Красностоп» мы использовали виноград сорта Красностоп анапский (возраст лоз 16 лет). Цвет вина красно-рубиновый с гранатовым оттенком. Аромат сложный, характерный для винограда увяленного на лозе, с преобладанием нот конфитюра из кизила, красной смородины и крыжовника на фоне оттенков корицы и ванили в сочетании с древесными тонами. Вкус густой, сочный и плотный, с медовым бархатистым послевкусием. Вино является прекрасным аперитивом и сопровождением для широкой гаммы десертов. Идеальная температура подачи: 12-14°C. Вино выпущено лимитированным тиражом 1500 бутылок.

To create this collection, we selected varieties that are ideal for sweet and dessert wines. Grapes for them we harvest in our own vineyards agricultural companies located in the area with a protected designation of origin "South Bank of Taman." Late harvest, when the grapes are wilted naturally on the mother vine and harvested by hand, involves careful selection of each berry intended for the birth of these unique wines. Fermentation in Caucasian oak barrels, followed by 18 months in the same barrels, made the taste of wines as complete and complex as possible.

For wine with a protected designation of origin, "South Bank of Taman" aged sweet red "Chateau Tamagne. Krasnostop" we use grapes of the Krasnostop Anapskiy variety (vines age 16 years). The color of wine is ruby red with a pomegranate hue. The aroma is complex, typical of grapes withered on the vine, with a predominance of notes of cornel, redcurrant and gooseberry confiture on the background of shades of cinnamon and vanilla in combination with wood tones. The taste is thick, juicy and dense, with a honey velvety aftertaste. Wine is an excellent aperitif and accompaniment for a wide range of desserts. Ideal serving temperature: 12-14 °C. The wine is released in a limited edition of 1,500 bottles.

#### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/  
PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины с достатком выше среднего, много путешествуют, часто посещают рестораны, любят вино и хорошо в нем разбираются, практикуют эногастрономические ужины / Men and women with incomes above the average, travelling a lot, often visiting restaurants, like wine and are well versed in it, practice gastronomic dinners

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/  
MOTIVES FOR PURCHASE

Прием гостей, поход в гости, в подарок, в коллекцию / Reception of guests, visit, as a gift, to the collection

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/  
REASONS FOR CONSUMPTION

Гастрономический ужин, романтическое свидание, девичник / Gastronomic dinner, romantic date

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/  
PRICE POSITIONING

Супер-премиум / Super-premium

Вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани»  
выдержанное сладкое красное «ШАТО ТАМАНЬ. КРАСНОСТОП»  
Wine with protected designation of origin "South Bank of Taman" aged red sweet  
"Chateau Tamagne. Krasnostop"

**ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:**

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Красностоп анапский Krasnostop anapskiy
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	На штамбовых формировках в неукрывной культуре
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Третья декада августа The third decade of August
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	70-80 ц/га 70-80 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	16 лет 16 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	В бочке из кавказского дуба In a Caucasian oak barrel
ВЫДЕРЖКА AGING	18 месяцев в бочке из кавказского дуба 18 months in a Caucasian oak barrel

**АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:**

СПИРТ ALCOHOL	12,0 % об. 12,0 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	110-130 г/дм <sup>3</sup> 110-130 g/dm <sup>3</sup>
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм <sup>3</sup> 5-7 g/dm <sup>3</sup>
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	124 ккал 124 kcal

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:**

ЦВЕТ COLOUR	От красно-рубинового до рубинового с гранатовым оттенком From ruby red to ruby with a pomegranate hue
АРОМАТ	Сложный, характерный для винограда увяленного на лозе, с преобладанием нот конфитюра из кизила, красной смородины и крыжовника на фоне оттенков корицы и ванили в сочетании с древесными тонами
BOUQUET	Complex, characteristic for grapes dried on the vine, with a predominance of notes of cornel, redcurrant and gooseberry confiture against the background of shades of cinnamon and vanilla in combination with wood tones
ВКУС TASTE	Густой, сочный и плотный, с медовым бархатистым послевкусием Thick, juicy and dense, with a honey velvety aftertaste
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14 °C 12-14 °C

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



Доступный объем/Available volume:  
0,375 L ; 1,03 kg

Размер подарочной упаковки/  
Box size:  
Ø 7,4 см ; h 36 см

Вложение в гофроящик/ Embedding  
in a corrugated box:  
6

Штрих код на единицу продукции в ПК/  
Barcode on unit of production:  
4630037251340

Штрих код на групповую упаковку в ПК/  
Barcode for group packaging:  
14630037251347

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне  
(евро) / Number of packages on a  
pallet (Euro):  
80

Количество упаковок в слое /  
Number of packages in the layer:  
20