



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



Вино коллекционное сухое красное «Мерло. Шато Тамань Резерв» 2016
Collection dry red wine «Merlot. Chateau Tamagne» 2016

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Коллекционные выдержанные вина - вершина бренда Chateau Tamagne. В них воплотились многолетний опыт, мастерство и талант виноделов «Кубань-Вино». История коллекционных вин началась в марте 2008 года. Её особенность заключается в дополнительном созревании вин в бутылках не менее трёх лет при контролируемых параметрах помещения, благодаря чему каждый образец приобретает максимально сложную структуру, развивая ароматические характеристики и достигая вершины вкуса. Ежегодно виноделами отбираются лишь лучшие вина, имеющие потенциал и достойные стать частью премиальной коллекции винодельни.

Мерло - второй по популярности красный сорт винограда в мире. Сорт с более мягким характером нежели у «старшего брата» (Каберне Совиньон) получает высокие оценки, как раз, благодаря своей природной элегантности и деликатности. Коллекционное сухое красное «Мерло. Шато Тамань Резерв» урожая 2016 года производится из винограда одноименного сорта. Средний возраст лоз виноградников составляет 14 лет. В процессе создания вино выдерживается в стали на тонком дрожжевом осадке, а после розлива дополнительно созревает в специальной винотеке для приобретения лучших органолептических свойств.

Цвет в бокале привлекает внимание тёмно-красным оттенком с насыщенными рубиновыми переливами. В аромате отчетливо переплетаются ягодные ноты вишни и кизила, в сочетании со сливочными тонами, подчеркнутыми нюансами дуба. Чтобы раскрыть лучшие качества коллекционного Мерло, мы рекомендуем подавать его при температуре 14-16 °С, предварительно аэрировав. Вкус демонстрирует мощь, но и одновременную мягкость, с хорошим телом и длительным послевкусием. Коллекционное «Мерло. Шато Тамань Резерв» хорошо сочетается с такими блюдами, как жаркое из свинины или рагу из телятины.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 30-55 лет, имеющие достаток средний и выше среднего, ценители вина, предпочитают сложные выдержанные вина / Men and women age 30-55, with an average and above average income, wine connoisseurs, prefer complex aged wines
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Торжество, в подарок, в личную винную коллекцию / Celebration, as a gift, to a personal wine collection
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Гастрономический ужин, особый случай / Gastronomic dinner, special event
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Российские вина класса «супер-премиум» / Russian wines of «super premium» class

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Мерло Merlot
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне на высоком штамбе, тип шпалеры - металлическая с 1 ярусом проволоки.
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь September
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD OF GRAPE, cwt/ha	73,33 ц/га 73,33 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ, лет AVERAGE AGE OF VINS, years	14 лет 14 years

МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ
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 защитой виноматериала.

PRIMARY FERMENTATION
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 protection of the wine material.

ВЫДЕРЖКА AGING
В емкостях из нержавеющей стали на тонком дрожжевом осадке
In steel tanks on thin yeast sediment

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,0-13,0 % Об. 11,0-13,0 % 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
76,8 ккал
76,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

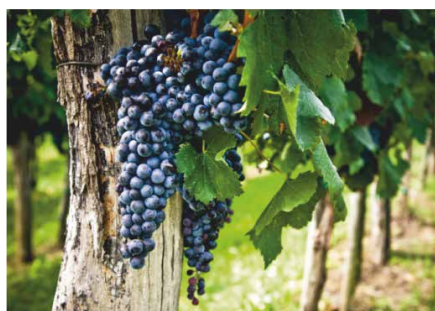
ЦВЕТ COLOUR	От красного до рубиново-красного From red to ruby red
АРОМАТ BOUQUET	Преобладание красных ягод (вишня, кизил) в сочетании со сливочными тонами, подчеркнутые благородным деревом The predominance of red berries (cherry, cornus) combined with creamy tones, emphasized by noble wood
ВКУС TASTE	Мягкий с круглыми сладкими танинами, долгим и приятным послевкусием Mild with round sweet tannins, long and pleasant 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

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



Доступный объем/Available volume:
0,75 L / 1,631 kg

Размер бутылки/Bottle size:
ø 8,3 cm / h 30,7 cm

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037255782

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037255789

Код АП: 4062

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

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