



# Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



Вино игристое молодое с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» полусухое белое «МУСКАТНОЕ. ШАТО ТАМАНЬ» год урожая 2020

Sparkling young wine with a protected designation of origin «South Bank of Taman» white semi-dry «MUSCATNOE. CHATEAU TAMAGNE» harvest 2020

#### ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Молодые игристые вина винодельня «Кубань-Вино» выпускает с 2008 года. В линейке представлены: полусухое белое «Мускатное», брют белое «Рислинг», полусухое розовое «Красностоп». Эти вина производятся по оригинальной технологии, заключающейся в первичном брожении свежего виноградного сусла и позволяющей сохранить богатую палитру ароматов используемых сортов винограда. В 2016 году Евразийское патентное ведомство выдало винодельне патент на изобретение: «Способ производства игристых вин». Сам способ разработан директором по производству – Вандой Ботнар. Данный метод предусматривает не столь консервативную обработку первичного сырья. Это помогает сохранить органолептические свойства свежего винограда, а также поверхностно-активные вещества в их первозданном виде в готовом продукте. Благодаря щадящей обработке, сусло переходит из первоначального состояния в игристое без особых потерь. При этом аромат и вкус напитка концентрируются, все это дополняется игристыми, пенящимися свойствами, которые удалось извлечь в процессе шампанизации, закрепить и донести до потребителя.

Молодое полусухое белое «Мускатное. Шато Тамань» производят из винограда мускатных сортов, выращенного на собственных виноградниках Таманского полуострова Краснодарского края. Цвет светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых, яркий сортовой букет с доминирующей цитронно-мускатной нотой, подчеркнутый свежестью и пикантностью вкуса.

Молодое полусухое белое «Мускатное. Шато Тамань» рекомендуется подавать при температуре 6-8 °C в тандеме с бисквитами и профитролями, панакотой с цитрусовыми и тирамису.

Since 2008, Kuban-Vino winery produces young sparkling wines. The series includes semi-dry white "Muscat", brut white "Riesling", semi-dry rose "Krasnostop". These wines produced according to the original technology, which consists in the primary fermentation of fresh grape must. This technology allows preserving a rich palette of aromas of the used grape varieties. In 2016, the Eurasian Patent Office granted the winery a patent for an invention: "Method for the production of sparkling wines." The method itself was developed by the production director - Vanda Botnari. This method helps preserve the organoleptic properties of fresh grapes as well as the surfactants in their original form in the finished product. Thanks to gentle processing, the wort passes from its original state to sparkling without any significant losses. At the same time, the aroma and taste of the wine are concentrated; all this is complemented by the sparkling, foamy properties that were extracted during the process to please the consumers.

Young semi-dry white "Muscat. Chateau Tamagne" is produced from Muscat grapes grown in its own vineyards on the Taman Peninsula of Krasnodar Krai. Light straw color with shades from greenish to golden, bright varietal bouquet with dominant citron-nutmeg note, accentuated by freshness and piquancy of taste.

Young semi-dry white "Muscat. Chateau Tamagne" is recommended to be served at a temperature of 6-8 °C in tandem with biscuits and profiteroles, panna cotta with citrus fruits and tiramisu.

#### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО  
ПОТРЕБИТЕЛЯ /  
PORTRAIT OF  
POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины 25-50 лет с доходом средним и выше, интересующиеся российским вином / Men and women 25-50 years old with income average and above, interested in Russian wine

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ  
ПОКУПКИ /  
MOTIVES FOR PURCHASE

Приобрести редкий сезонный продукт / Purchase a rare seasonal item

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/  
REASONS FOR CONSUMPTION

Ужин в компании друзей или близких / Dinner with friends or family

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/  
PRICE POSITIONING

Российское вино ценового сегмента "medium" / Russian wine in a "medium" price segment

Вино игристое молодое с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» полусухое белое «МУСКАТНОЕ. ШАТО ТАМАНЬ» год урожая 2020  
Sparkling young wine with a protected designation of origin «South Bank of Taman» white semi-dry «MUSCATNOE. CHATEAU TAMAGNE» harvest 2020

#### ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОП VARIETAL	Мускат Muscat
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	Первая декада сентября First decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	110 ц/га 110 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	19 лет 19 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Кратковременный настой в прессах с предварительным охлаждением мезги сортов Мускат Бархатный и Цветочный. Флотация периодичес- кого действия
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Производство игристого вина за одно брожение из свежего виноградного сусла. Условия 16-18 °C Production of sparkling wine in one fermentation from fresh grape must. Conditions 16-18 °C
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging

#### АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,5-12,5 % об. 10,5-12,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	25-40 г/дм3 25-40 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм3 5-7 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	88,4 ккал 88,4 kcal

#### ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых Light straw with shades ranging from greenish to golden
АРОМАТ BOUQUET	Яркий сортовой букет с доминирующей цитронно-мускатной нотой Bright varietal bouquet with dominant citron-nutmeg note
ВКУС TASTE	Свежий, пикантный Fresh, piquant
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	6-8 °C 6-8 °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:  
0,75 L / 1,51 kg

Размер бутылки/Bottle size:  
Ø 9,7 см / h 32,1 см

Вложение в гофроящик/ Embedding  
in a corrugated box:  
6

Штрих код на единицу продукции/  
Barcode on unit of production:  
4630037250190

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14630037250197

Код АП: 442

Количество упаковок на поддоне  
(евро) / Number of packages on a  
pallet (Euro):  
44

Количество упаковок в слое /  
Number of packages in the layer:  
11