



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



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

Sparkling young wine with a protected designation of origin «South Bank of Taman» rose semi-dry «KRANOSTOP. 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 первоначальном 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 розовое «Красностоп. Шато Тамань» производят из винограда сорта Красностоп анапский, выращенного на собственных виноградниках Таманского полуострова Краснодарского края. Отличается розовым цветом различной интенсивности от малинового до нежно-брусничного оттенка. Аромат очень яркий с преобладанием фруктово-ягодных тонов с цветочными оттенками. Вкус нежный и изысканный, удивляющий своей мягкостью, свежестью и долгим развивающимся послевкусием.

Молодое полусухое розовое «Красностоп. Шато Тамань» рекомендуется подавать при температуре 6-8 °C. Идеальной парой станут: чернослив с орехами под сливочным соусом, клубника с ванильным мороженым.

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 rose "Krasnostop. Chateau Tamagne" is produced from Krasnostop Anapskiy grapes grown in the own vineyards on the Taman Peninsula of Krasnodar Krai. DiffColour in the glass varying intensity from raspberry to pale lingonberry shade. The aroma is very bright with a predominance of fruit and berry tones with floral nuances. The taste is delicate and refined, surprising with its softness, freshness and a long developing aftertaste.

Young semi-dry rose "Krasnostop. Chateau Tamagne" is recommended to be served at a temperature of 6-8 ° C. An ideal pair will be: prunes with nuts in a creamy sauce, strawberries with vanilla ice cream.

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



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:
4630037250206

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037250203

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

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

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОПТ VARIETAL	Красностоп анапский Krasnostop Anapskiy
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне. Формировка кордонная
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Конец первой декады сентября The end of first decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	80 ц/га 80 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	20 лет 20 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Кратковременный настой в прессах с предварительным охлаждением мезги сорта Красностоп анапский. Флотация периодического 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	Розовый различной интенсивности, от малинового до нежно брусничного оттенка Pink of varying intensity, from raspberry to soft lingonberry
АРОМАТ BOUQUET	Яркий, сбалансированный, с преобладанием фруктово-ягодных тонов с цветочными оттенками Bright, harmonious, with a predominance of fruit and berry tones with floral shades
ВКУС TASTE	Нежный и изысканный Delicate and refined
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