



Château TAMAGNE

· ШАТО ТАМАНЬ ·



«КРАСНОЕ ТАМАНИ» Вино географического наименования
полусладкое красное
Wine of geographical origin red semi-sweet "Rouge de Tamagne.
Chateau Tamagne"

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Вина линейки «Шато Тамань» - это качественные натуральные вина для широкого круга потребителей, их отличает сортовая типичность, чистые ароматы и вкусы. Сортовая серия вин «Шато Тамань» производится из отборного винограда, собранного на собственных виноградниках на Таманском полуострове Краснодарского края, климат которого идеально подходит для развития виноделия. Переработка винограда ведется на самом современном итальянском оборудовании, которое позволяет получать отличный виноматериал. Вина линейки «Шато Тамань» производятся по классическим технологиям, а для снижения кислотности применяется метод яблочно-молочного брожения, в результате чего вина становятся более мягкими и гармоничными.

Для производства полусладкого «Красное Тамани» используется отборный виноград красных сортов (возраст лоз не менее 15 лет): Каберне, Мерло, Саперави и Красностоп анапский. Виноград выращен и собран на собственных виноградниках, которые расположены в Темрюкском районе. Цвет в бокале от красного до темно-красного. Аромат сбалансированный, соответствующий типу вина. Вкус свежий, полный и гармоничный. Великолепно подходит к блюдам из мяса и различным сортам сыра. Температура подачи: 14-16°C.

"Chateau Tamagne" wines are quality natural wines for a wide range of consumers. They are distinguished by their pure flavors and tastes. Varietal wines "Chateau Tamagne" made from selected grapes collected in the own vineyards on the Taman peninsula of the Krasnodar Region, the climate of which is ideal for the development of winemaking. Processing of grapes is conducted on the most modern Italian equipment, which allows obtaining excellent wines. The "Chateau Tamagne" wines produced using classical technologies, also the malolactic fermentation method used to reduce acidity resulting in softer and more harmonious taste of wines.

For the production of semi-sweet "Rouge de Tamagne", selected red grapes are used (vines age not less than 15 years): Cabernet, Merlot, Saperavi and Krasnostop Anapskiy. The grapes are grown and harvested in the own vineyards located in the Temryuk region. The color in the glass is from red to dark red. The aroma is harmonious, corresponding to the type of wine. The taste is fresh, full and harmonious. Great with meat dishes and various types of cheese. Serving temperature: 14-16°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 25-50 лет, имеющие средний достаток / Men and women 25-50 years of age with average income
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Приобрести вино с хорошим сочетанием «цена-качество» / To buy wine with a good combination of "price-quality"
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Встречи с друзьями, семейный ужин / Meetings with friends, family dinner
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Российское вино ценового сегмента "low-premium" / Russian wine of the price segment "low-premium"

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Каберне, Мерло, Саперави, Красностоп анапский Cabernet, Merlot, Saperavi and 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	Конец сентября - середина октября End of September - begining of October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	95-100 ц/га 95-100 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	15 лет 15 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Брожение на мезге винограда в винификаторах Ганимед. Проведение яблочно-молочного брожения после окончания спиртового брожения.
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11-13 % об. 11-13 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	20-40 г/дм ³ 20-40 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм ³ 5-7 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	91,3 ккал 91,3 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От красного до темно-красного From red to dark red
АРОМАТ	Слаженный, соответствующий типу вина
BOUQUET	Harmonious, according to the type of wine
ВКУС TASTE	Свежий, полный, гармоничный Fresh, full, harmonious
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-16°C 12-16°C

Доступный объем/Available volume:
0,75 L ; 1,365 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,8 см ; h 30,1 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4607062869123

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062869120

Код АП: 403

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro):
64

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
16

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