



**Château
TAMAGNE**
• ШАТО ТАМАНЬ •

Напиток винный «Мускат десертный коллекционный. Гранд Десерт. Шато Тамань Резерв» 2011
Fortified collection wine "Muscat. Grand Dessert. Chateau Tamagne Reserve" 2011

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия коллекционных десертных винных напитков «Гранд десерт. Шато Тамань Резерв» выпускается ограниченным тиражом и многие годы является фирменным знаком винодельни «Кубань-Вино». Каждый год специалистами отбираются лучшие образцы, имеющие потенциал к дальнейшему развитию в бутылке, достойные стать частью коллекции винодельни. Для производства используется виноград, выращенный и собранный вручную на лучших участках Таманского полуострова, которые расположены в уникальных климатических условиях и омываются Черным и Азовским морями. Помимо основной выдержки коллекция проходит дополнительное созревание в течение трех лет в бутылке в специальной винотеке. За это время напитки приобретают максимально сложную структуру, развивают свои ароматические характеристики и достигают вершины вкуса, становясь прекрасными джестивами. Эти коллекционные напитки станут настоящим подарком для ценителей этой категории.

Жизнь этому напитку дал сорт винограда Мускат, который вручную был собран с восьмилетних лоз. В бокале играет цветами от светло-золотистого до янтарного. В аромате преобладают медово-цитронные тона на фоне типичных десертных нот. Вкус мягкий, маслянистый с приятным и долгим послевкусием. «Мускат. Гранд Десерт. Шато Тамань Резерв» станет прекрасным джестивом и хорошим сопровождением к фруктам, ягодам, различным десертам. Подается при температуре 10-16°C.

A series of collection fortified wines "Grand Dessert. Chateau Taman Reserve" is issued in a limited edition and for many years it has been a mark of distinction of the "Kuban-Vino" winery. Every year, experts select the best samples that have the potential for further development in a bottle, worthy to become part of the winery's collection. For production, grapes are grown and hand-picked in the best sections of the Taman Peninsula, which are located in unique climatic conditions and are washed by the Black and Azov Seas. In addition to the main aging, the collection undergoes additional maturation for three years in a bottle in a special winery. During this time, drinks acquire the most complex structure, develop their aromatic characteristics and reach the peak of taste, becoming excellent digestive. These collection fortified wines will be a real gift for connoisseurs of this category.

Muscat grape variety, which was manually harvested from eight-year-old vines, gave life to this wine. In a glass, it plays from light golden to amber. The aroma is dominated by honey-citron tones against the background of typical dessert notes. The taste is soft, buttery with a pleasant and long finish. "Muscat. Grand Dessert. Chateau Tamagne Reserve" will be an excellent digestive and good accompaniment to fruits, berries, various desserts. Served at a temperature of 10-16°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 30-55 лет, имеющие достаток средний и выше среднего/ Men and women 30-55 years old, with an average and above average income
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Напитки для наслаждения, в подарок/ Drinks for pleasure, gift
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Завершение ужина, сопровождение бесед/ Digestive
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Российские напитки класса "premium" / Russian wine of "premium" class

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОП VARIETAL	Мускат - 100% Muscat - 100%
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной культуре. Ведение кустов по кордонному типу. Обрезка средняя.
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Вторая - третья декада сентября Second-third decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	95-100 ц/га 95-100 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	8 лет 8 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Охлаждение мезги. Настой на мезге сусла Мускат, отделение сусла. Подброд до накопления спирта естественного брожения 2,0 % об., внесение спирта этилового ректифицированного для остановки брожения и корректировки кондиций

PRIMARY FERMENTATION

ВЫДЕРЖКА AGING	3 года в бутылке при температуре 18 °С и влажности не выше 85%. 3 years aging in the bottle at a temperature of 18 °C and humidity not higher than 85%
-------------------	---

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	16 % об. 16 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	160 г/дм3 160 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	4-6 г/дм3 4-6 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	160,5 ккал 160,5 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-золотистого до янтарного Light golden to amber
АРОМАТ BOUQUET	Чистый, преобладают медово-цитронные тона на фоне типичных десертных нот Pure, honey-citron tones prevail against typical dessert notes
ВКУС TASTE	Мягкий, маслянистый с приятным и долгим послевкусием Soft, buttery with a pleasant and long finish
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	10-16°С 10-16°С

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 ; 1,346 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,1 см ; h 29,9 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4607062860915

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062860912

Код АП: 462

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

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