



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Шато Тамань. Пар Ла Мер. Цвайгельт»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Par la Mer – впечатляющая линейка соблазнительных моносортных вин для тех, кто жаждет морского бриза, легкости и ощущения безграничной свободы. Они созданы для того, чтобы каждый, независимо от своего географического положения, мог погрузиться в водоворот летней свежести и насладиться индивидуальностью вкусов прибрежного настроения.

Серия включает три ярких образца: Совиньон, Цвайгельт и Каберне – с применением современных методов производства и трендовых направлений энологии для создания вин с яркими ароматическими профилями и освежающими, питкими вкусами. Так, например, сухое красное «Шато Тамань. Пар Ла Мер. Цвайгельт» демонстрирует столь самобытный сорт в необычайно деликатном исполнении, благодаря бережной переработке винограда.

Цвет удивляет не меньше: светло-рубиновый, манящий и сияющий. Аромат раскрывается фруктовыми оттенками черешни и физалиса, а затем являет тона розового крыжовника со сливочными нотами. Вкусовой фон наполнен деликатными фруктовыми нотами и гармоничной живостью с мягкими танинами в послевкусии. Наиболее выгодное сочетание Цвайгельт покажет с рыбными стейками на гриле и сливочными пастами с морепродуктами.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины 25+, уровень дохода средний и выше. Активные, общительные, любознательные, любят путешествовать, постоянно расширяют свой кругозор, интересуются вином и гастрономическими сочетаниями

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Попробовать новинку; выбрать в качестве гастрономического сопровождения обеда или ужина

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR CONSUMPTION

Попробовать новинку, встреча с друзьями, вечеринка, пикник, в качестве гастрономического сопровождения обеда или ужина

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

low premium

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Цвайгельт Таманский
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, оцинкованная с пятью ярусами проволоки
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	13.09.2023
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	136,79 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	5-16 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	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 °С, с регулярным орошением «шапки» мезги. После брожения производится съем виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ
ВЫДЕРЖКА	Без выдержки



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,0-13,0 % об. 11,0-13,0 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	менее 7,0 г/л less than 7.0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-7,0 г/л 5,0-7,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	78,0 ккал 78,0 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От красно-рубинового до темно-гранатового
АРОМАТ BOUQUET	Типичный, сортовой
ВКУС TASTE	Чистый, полный, округлый, гармоничный
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	16-18 °С 16-18 °C

Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,57 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 8,9 cm / h 31,0 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4630037258202

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14630037258209

Код АП: 404

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 (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