



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Шато Тамань. Ангелы и Демоны. Каберне»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Название серии «Ангелы и Демоны» символично, оно подчеркивает и отражает суть идеи – как искусство выражения двух противоположных характеров одного сорта винограда. Для изготовления винной пары использован сорт Каберне Совиньон, потенциал которого продемонстрирован в двух образцах: классическом красном и редком белом.

Создание белого вина из красного винограда придаёт серии особенность и служит уникальным опытом и для винодельни, и для российской отрасли в целом. Сам подход, основой которого является контроль времени контакта сока с виноградной кожей, пользуется популярностью среди виноделов. Однако мало кто решается на создание белых вин с использованием этой технологии, обычно ограничиваясь производством розовых. Результат в виде белого вина, несомненно, привлечет внимание тех, кто любит экспериментировать, пробовать и открывать новые грани виноделия.

Российское красное вино «Шато Тамань. Ангелы и Демоны. Каберне» изготовлено по классической технологии производства красных вин, в ходе которой проводится брожение в контакте с кожей винограда и последующий выдержкой в контакте с дубом не менее 3 месяцев. Вино обладает насыщенным характером с рубиновыми оттенками в цвете и гармоничным, соответствующим сорту ароматом, в котором тона чернослива сочетаются с легкими нотами табака и дуба. Вкус сбалансированно следует за ароматом и во множестве его повторяет. Красное вино «Ангелы и Демоны» хорошо проявит себя в тандеме с блюдами из дичи, различными сырами, пловом, пиццей и лазаньей.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/
PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины 25-40 лет, новаторы, имеющие средний достаток

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/
MOTIVES FOR PURCHASE

Попробовать что-то новое, интересное, удивить друзей

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/
REASONS FOR CONSUMPTION

Встречи с друзьями, семейный ужин

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING

Российское вино класса «low-premium»



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань.
Таманский полуостров» сухое красное «Шато Тамань. Ангелы и Демоны. Каберне»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район
AREA OF ORIGIN	Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОПТ	Каберне Совиньон
VARIETAL	
СПОСОБ ПОСАДКИ	Механизированный
METHOD OF PLANTATION	Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, оцинкованная с пятью ярусами проволоки
METHOD OF GROWING	
СПОСОБ УБОРКИ	Механизированный и ручной
METHOD FOR HARVESTING	
ПЕРИОД СБОРА	Октябрь
HARVEST PERIOD	
УРОЖАЙНОСТЬ	127,37 ц/га
YIELD OF GRAPE	127,37 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ	23 года
AVERAGE AGE OF VINES	23 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Сбор винограда осуществляется на сахара 19-21%. 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 °C, с регулярным орошением «шапки» мезги. После брожения производится съем виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ. Затем производится съем с осадка с дальнейшей защитой виноматериала
PRIMARY FERMENTATION	
ВЫДЕРЖКА	Выдержка в стали с дубовыми компонентами не менее 3 месяцев
AGING	

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ	12,5-14,5 % ОБ.
ALCOHOL	12,5-14,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА	Менее 7,0 г/л
RESIDUAL SUGAR	Less 7,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ	5-7 г/л
TOTAL ACIDITY	5-7 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ	86,4 ккал
CALORICITY	86,4 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ	От темно-красного с рубиновым оттенком до темно-рубинового с гранатовым оттенком
COLOUR	
АРОМАТ	Типичный, сортовой
BOUQUET	
ВКУС	Чистый, полный, свежий, гармоничный, соответствующий сорту
TASTE	
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ	12-14 °C
SERVING TEMPERATURE	12-14 °C

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



Доступный объем/Available volume:
0,75 L / 1,257 kg

Размер бутылки/Bottle size:
ø 8,0 cm / h 30,0 cm

Вложение в гофроящик/ Embedding in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037257854

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037257851

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro):
72

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
18