Château
TAMAGNE
• ШАТО ТАМАНЬ •

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «ШАТО ТАМАНЬ. КРАСНОСТОП»
Russian wine with protected geographical indication “Kuban. Taman Peninsula” red dry “CHATEAU TAMAGNE. KRASNOSTOP”

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Российские 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.
За последние 10 лет этот сорт стал крайне популярным среди специалистов. Стоит отметить, что большинство все-таки работает с Красностопом золотовским, в то время как виноделы «Кубань-Вино» продолжают исследовать возможности Красностопа анапского. Красностоп по праву считается главным автохтонным сортом России. Само же название произошло от внешнего вида: плодоножка у этого сорта красного цвета, а по форме напоминает стопку.
Сухое красное «Шато Тамань. Красностоп» производят из одноименного сорта, возраст лоз которого достиг 20 лет. Цвет в бокале тёмно-рубиновый с гранатовым оттенком. Аромат сложный, с гармоничным сочетанием фруктовых и цветочных нот. Вкус полный, свежий, экстрактивный.
«Шато Тамань. Красностоп» раскрывается в тандеме с блюдами из мяса и различными сортами сыра. Рекомендуемая температура подачи: 14-16°С.

Russian wines "Chateau Tamagne" 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.
Over the past 10 years, this variety has become extremely popular among specialists. It is worth noting that all most all the specialists work with Krasnostop Zolotovskiy, while the winemakers of "Kuban-Vino" continue to explore the possibilities of the Krasnostop Anapskiy. Krasnostop is considered to be the main autochthonous variety of Russia. The very name came from the appearance: the peduncle of this variety is red and in shape resembles a pile.
Age of vines used for the production of dry red "Chateau Tamagne. Krasnostop" has reached 20 years. The color in the glass is dark ruby with a pomegranate tinge. The aroma is complex, with a harmonious combination of fruit and floral tones. The taste is full, fresh, extractive. "Chateau Tamagne. Krasnostop" is revealed in tandem with dishes of meat and various sorts of cheese. Recommended serving temperature: 14-16°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Женщины и мужчины от 28 до 45 лет. Сфера деятельности: работа в найме, работа в гос.учреждениях, статус от менеджера до руководителя среднего звена. Интересы: семейный отдых, отдых с друзьями загородом, кулинария, увлечены работой, не интересуются дорогими товарами и реже совершают импульсивные покупки, активные, ответственные / Women and men from 28 to 45 years old. Field of activity: work for hire, work in state institutions, from manager to middle manager. Interests: family holidays, holidays with friends in the countryside, cooking, passionate about work, not interested in expensive goods and less likely to make impulsive purchases, active, responsible
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Выбор в поиске цена и качество, лаконичный дизайн, интрес к бренду, уверенность в товаре, выбор для дальнейшей привязанности / The choice in the search for price and quality, concise design, interest in the brand, confidence in the product, the choice for further attachment
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Поход в гости, встреча друзей, выходные с семьей, пикник / Visiting, meeting friends, weekend with family, picnic
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Среднее / Middle

Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «ШАТО ТАМАНЬ. КРАСНОСТОП»
Russian wine with protected geographical indication “Kuban. Taman Peninsula” red dry “CHATEAU TAMAGNE. KRASNOSTOP”

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Красностоп анапский Krasnostop anapskiy
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной культуре. Формировка кордонная
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Первая - вторая декада сентября First-second decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	90-95 ц/га 90-95 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVARAGE AGE OF VINS	20 лет 20 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Брожение на мезге винограда Красностоп анапский в винификаторах Ганимед. Проведение яблочно-молочного брожения после окончания спиртового брожения
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	12,0 % об. 12,0 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	менее 7 г/дм3 less than 7 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм3 5-7 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	80,8 ккал 80,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Тёмно-рубиновый с гранатовым оттенком Dark ruby with a pomegranate shade
АРОМАТ BOUQUET	Сложный, с гармоничным сочетанием фруктовых и цветочных нот Difficult, with a harmonious combination of fruit and floral tones
ВКУС TASTE	Полный, свежий, экстрактивный Full, fresh, extractive
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14-16°C 14-16°C

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

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

Вложение в гофроящик/ Embedding in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/ Barcode on unit of production:
4607062863961

Штрих код на групповую упаковку/ Barcode for group packaging:
14607062863968

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

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

www.kuban-vino.ru www.chateautamagne.ru