



  
**Château  
TAMAGNE**  
· ШАТО ТАМАНЬ ·

Напиток винный «ПОРТВЕЙН КУБАНСКИЙ ВЫДЕРЖАННЫЙ КРАСНЫЙ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ»  
Fortified wine "PORTO DE KUBAN AGED RED CHATEAU TAMAGNE RESERVE"

**ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:**

В начале 2018 года винодельня «Кубань-Вино» выпустила первые портвейны под маркой «Шато Тамань Резерв». «Портвейн Кубанский выдержанный красный. Шато Тамань Резерв» изготовлен по классической технологии с термообработкой и выдержкой не менее 18 месяцев на солнечной площадке и в дубе. Он изготовлен из купажа сортов винограда Левокумский (возраст лоз 11 лет) и Каберне-Совиньон (возраст лоз 14 лет), собранных на собственных виноградниках агрофирмы «Южная». Цвет от светло-красного до темно-красного с гранатовым оттенком. Аромат, свойственный типу, с фруктово-ягодными нотами, в сочетании с древесными оттенками. Вкус полный, экстрактивный, слаженный. Красный портвейн подают при 18°C. Портвейн можно использовать в качестве аперитива до еды, так как напиток хорошо возбуждает аппетит и улучшает пищеварение. Он идеален и в качестве дигестива. После плотной еды портвейн можно подать к десерту. Из-за спиртуозности портвейна, которая может забить вкус сыра, к порто подходят в качестве закуски достаточно жирные его сорта. Хорошо сочетаются с сыром в качестве закуски к портвейну орехи, а также светлые фрукты (груши, персики), выполняющие роль «моста» между сыром и портвейном. Естественные союзники портвейна – любые десерты на основе ягод и разнообразных фруктов с ярким вкусом.

At the beginning of 2018 "Kuban-Vino" winery produced the first Port wine under the brand "Chateau Tamagne Reserve". "Porto de Kuban aged red Chateau Tamagne Reserve" is made according to the classical technology with heat treatment and aging for at least 18 months on a sunny platform and in oak. It is made from a blend of grape varieties Levokumsky (age of vines 11 years) and Cabernet Sauvignon (age of vines 14 years) which collected on own vineyards of agro firm "Yuzhnaya". Color from light red to dark red with a pomegranate tinge. A flavor corresponding to the type, with fruit and berry notes, in combination with wood hues. The taste is full, extractive, well-coordinated. Red port wine is served at 18 °C. Port wine can be used as an aperitif before meals, since the drink excites appetite and improves digestion. It is also ideal as a digestive. After a dense meal, the port can be served to a dessert. Porto wines suit fat sorts of cheeses as due to its spirituousness it can kill the taste of the light snacks. The nuts, as well as light fruits (pears, peaches) can be a perfect pair for port wines. Natural allies of port - any desserts based on berries and a variety of fruits with a vivid taste.

**ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:**

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Преимущественно мужчины 30-50 лет, имеющие достаток средний и выше среднего/ Predominantly male 30-50 years with middle and above average income
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Качественный продукт по адекватной цене/ High-quality product at reasonable price
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Семейный ужин / Family dinner
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING	Российские выдержанные вина класса "премиум" / Russian aged wines of "premium" class

Напиток винный «ПОРТВЕЙН КУБАНСКИЙ ВЫДЕРЖАННЫЙ КРАСНЫЙ.  
ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ»

Fortified wine "PORTO DE KUBAN AGED RED CHATEAU TAMAGNE  
RESERVE"

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Левокумский, Каберне Совиньон Levokumskiy, Cabernet Sauvignon
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной культуре In an unguided culture
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Октябрь October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	105 ц/га 105 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Левокумский - 11 лет, Каберне Совиньон - 14 лет Levokumskiy - 11 years, Cabernet Sauvignon - 14 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Нагрев мезги, подброд сула, остановка брожения этиловым спиртом из пищевого сырья, выдержка на осадке 2 месяца

PRIMARY FERMENTATION

ВЫДЕРЖКА AGING	Не менее 18 месяцев, в т.ч. в дубе Not less than 18 months (including oak)
-------------------	---

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	21 % об. 21 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 75 г/дм <sup>3</sup> not more than 75 g/dm <sup>3</sup>
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	4-6 г/дм <sup>3</sup> 4-6 g/dm <sup>3</sup>
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	149,7 ккал 149,7 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-красного до темно-красного с гранатовым оттенком From light red to dark red with a pomegranate tint
АРОМАТ BOUQUET	Свойственный типу, с фруктово-ягодными тонами, в сочетании с древесными оттенками Corresponding to the type, with fruit and berry tones, combined with wood shades
ВКУС TASTE	Полный, экстрактивный, сложенный Full, extractive, harmonious
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	18 °C 18 °C

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 / 1,456 kg

Размер бутылки/Bottle size:  
Ø 8,3 см / h 30,7 см

Вложение в гофроящик/ Embedding  
in a corrugated box:  
6

Штрих код на единицу продукции/  
Barcode on unit of production:  
4607062863657

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14607062863654

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