



Château TAMAGNE

· ШАТО ТАМАНЬ ·



Вино коллекционное сухое красное «ПРЕМЬЕР РУЖ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ» 2015 / Collection wine red dry «PREMIER ROUGE. CHATEAU TAMAGNE RESERVE» 2015

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Коллекционные вина «Шато Тамань Резерв» – премиальная серия, созданная из винограда, выращенного на плодородных землях Таманского полуострова, расположенных в уникальных климатических условиях. Помимо основной выдержки, коллекция проходит дополнительное созревание в бутылках не менее трёх лет в специальной винотеке, приобретая максимально сложную структуру, развивая свои ароматические характеристики и достигая вершины вкуса. Ежегодно, начиная с марта 2008 года, виноделами отбираются лучшие вина, имеющие потенциал к дальнейшему развитию, достойные стать частью уникальной коллекции винодельни. Вино коллекционное сухое красное «Премьер Руж. Шато Тамань Резерв» 2015 – это союз международных и автохтонных сортов винограда, у каждого из которых свой неповторимый характер. Для его производства виноделы используют отборные ягоды сортов Мерло (возраст лоз 14 лет), Каберне Совиньон (возраст лоз 12 лет), Саперави (возраст лоз 10-25 лет) и Красностоп Анапский (возраст лоз 13 лет). На протяжении 16 месяцев виноматериал выдерживается в бочке из американского и французского дуба. Как и прочие вина коллекции, вино проходит дополнительную выдержку не менее трёх лет в бутылке под контролируруемыми параметрами. «Премьер Руж. Шато Тамань Резерв» урожая 2015 года выпущено ограниченным тиражом – 1000 бутылок.

«Премьер Руж. Шато Тамань Резерв» 2015 обладает тёмно-рубиновым цветом с гранатовыми оттенками. Аромат яркий и насыщенный, в котором характерные дубовой бочке тона идеально сочетаются с красными фруктами и ягодами, подчеркнутыми сырно-молочными оттенками и минеральной ноткой. Вкус полный, с бархатистыми танинами и тонами выдержки, послевкусие продолжительное. «Премьер Руж. Шато Тамань Резерв» отлично сочетается с говяжьим филе, белым мясом и сырами, ягнком на гриле или пернатой дичью в винном соусе. Рекомендуется подавать при температуре 14-16°C.

Collection wines "Chateau Tamagne Reserve" - a premium series created from grapes grown on the lands of the Taman Peninsula, located in unique climatic conditions. In addition to the main aging, the collection undergoes additional aging in bottles for at least three years in a special wine cellar, acquiring the most complex structure, developing its aromatic characteristics and reaching the pinnacle of taste. Every year, starting from March 2008, winemakers select the best wines that have the potential for further development, worthy of becoming part of the unique collection of the winery.

Collection dry red wine "Premier Rouge. Chateau Tamagne Reserve" 2015 is a union of international and indigenous grape varieties, each of which has its own unique character. For its production, winemakers use selected berries of the Merlot varieties (vines age 14 years), Cabernet Sauvignon (vines age 12 years), Saperavi (vines age 10-25 years) and Krasnostop Anapkiy (vines age 13 years). For 16 months, the wine is aged in American and French oak barriques. Like other wines of the collection, the wine undergoes an additional aging of at least three years in a bottle under controlled parameters. "Premier Rouge. Chateau Tamagne Reserve" of the 2015 vintage is produced in a limited edition of 1000 bottles.

"Premier Rouge. Chateau Tamagne Reserve" 2015 has a dark ruby color with garnet hues. The aroma is bright and rich in which the characteristic oak barrel tones are ideally combined with red fruits and berries, accentuated with cheese and milk shades and a mineral note. The taste is full with velvety tannins and tones of aging with long aftertaste. "Premier Rouge. Chateau Tamagne Reserve" goes well with beef fillet, white meats and cheeses, grilled lamb or fowl birds in wine sauce. It is recommended to serve at a temperature of 14-16°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	Торжество, в подарок/ Celebration, gift
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Гастрономический ужин, особый случай/ Gastronomic dinner, special occasion
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
СОРТ VARIETAL	Мерло, Каберне Совиньон, Саперави, Крaсностоп Анапский Merlot, Cabernet Sauvignon, Saperavi, Krasnostop Anapskiy
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	На высоком штамбе, формировка АЗОС
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Мерло - 1-2 декада сентября, Каберне Совиньон - 2 декада сентября, Саперави - 2 декада сентября, Крaсностоп Анапский - 2 декада сентября Merlot - the 1-2 decade of September, Cabernet - the 2 decade of September, Saperavi - the 2 decade of September, Krasnostop Anapskiy - the 2 decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	Мерло - 72-78 ц/га, Каберне Совиньон - 82 ц/га, Саперави - 85-90 ц/га, Крaсностоп Анапский - 70 ц/га Merlot - 72-78 cwt/ha, Cabernet Sauvignon - 82 cwt/ha, Saperavi - 85-90 cwt/ha, Krasnostop Anapskiy - 70 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Мерло - 14 лет, Каберне Совиньон - 12 лет, Саперави - 10-25 лет, Крaсностоп Анапский - 13 лет Merlot - 14 years old, Cabernet Sauvignon - 12 years old, Saperavi - 10-25 years old, Krasnostop Anapskiy - 13 years old
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Брожение классическим способом - на мезге при температуре 22-25 °С, с обязательным применением чистых культур яблочно-молочных бактерий для ЯМБ. Fermentation in the classical way - on the pulp at a temperature of 22-25 °C, with the obligatory use of pure cultures of malolactic bacteria for malolactic fermentation
ВЫДЕРЖКА AGING	Выдержка в бочках из французского и американского дуба - 16 месяцев; выдержка в бутылке - не менее 65 месяцев. Aging in French and American oak barrels - 16 months; bottle aging - at least 65 months.

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

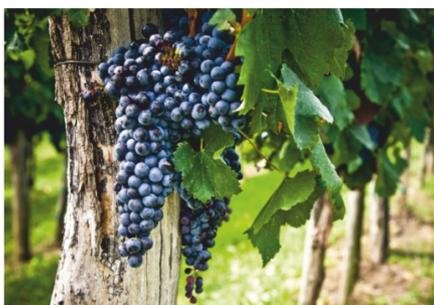
СПИРТ ALCOHOL	11,0-13,0 % об. 11,0-13,0 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм ³ not more 4 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм ³ 5-7 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	76,8 ккал 76,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Темно-рубиновый с гранатовыми оттенками Dark ruby with pomegranate hues
АРОМАТ BOUQUET	Яркий насыщенный букет, составленный из точно подобранных и филигранно отточенных тонов разного дуба (смолистость кавказского, пряность и ванильность американского, сложность и экстрактивность французского) в сочетании с красными фруктами и ягодами, подчеркнутыми сырно-молочными тонами с минеральной ноткой Bright rich bouquet, composed of precisely selected and filigree honed tones of different oak (Caucasian gum, American spice and vanilla, French complexity and extractivity) combined with red fruits and berries, accentuated with cheese and milk tones with a mineral note
ВКУС TASTE	Полный, с бархатистыми танинами и тонами выдержки, послевкусие продолжительное развивающееся Full, with velvety tannins and tones of aging, the aftertaste is long developing
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14-16°C 14-16°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 ; 1,631 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/
Embedding in a corrugated box:
4630037253443

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037253440

Код АП: 406

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

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