



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



«ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ»

Игристое вино географического наименования
выдержанное сухое красное
“CHATEAU TAMAGNE RESERVE”
Sparkling red aged wine brut

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия выдержанных игристых вин «Шато Тамань Резерв» - это высококачественные вина, произведенные по классической технологии. Только отборный виноград после тщательной проверки на зрелость подходит для изготовления игристого этой серии. Виноматериал для него получают без прессовки винограда – так называемый «самотек». Произведено из винограда сортов Каберне, Саперави, Красностоп, собранного на собственных виноградниках агрофирмы «Южная» Таманского полуострова Краснодарского края. Приготовлено по классической технологии вторичного брожения в бутылке с выдержкой не менее 9 месяцев после окончания брожения. Цвет от красного до темно-красного с рубиновым оттенком. Буquet сложный с тонами спелых фруктов, шоколадными и сливочными оттенками. Вкус насыщенный, изысканный с долгим развивающимся послевкусием и приятной терпкостью. Красное выдержанное игристое сухое «Шато Тамань Резерв» - великолепный аперитив. Идеально для фуршетов с легкими закусками.

A series of aged sparkling wines "Chateau Tamagne Reserve" is a high-quality wine produced according to the classical technology. Only selected grapes after a careful check for maturity are suitable for making these wines. Grape juice for it obtained without pressing the grapes. Produced from the grape varieties Cabernet, Saperavi, Krasnostop, harvested in the vineyards of the agricultural firm "Yuzhnaya" of the Taman Peninsula in Krasnodar Region. Made according to the classical technology of secondary fermentation in a bottle with an exposure of at least 9 months after the end of fermentation. Color from red to dark red with a ruby tint. The bouquet is complex with tones of ripe fruit, chocolate and cream tints. The taste is rich, refined with a long developing aftertaste and pleasant astringency.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ	преимущественно женщины 30-50 лет, имеющие достаток средний и выше среднего
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ	классическое игристое с качественным оформлением
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	торжество, семейный праздник
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	русское игристое вино класса "премиум"

«ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ» Игристое вино географического
наименования выдержанное сухое красное
“CHATEAU TAMAGNE RESERVE” Sparkling red aged wine brut

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Каберне, Саперави, Красностоп Cabernet, Saperavi, Krasnostop
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Формировка кустов кордонная. Cordon grapevines system.
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	С начала сентября по начало октября From the beginning of September to early October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	70-75 ц/га 70-75 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	12 лет 12 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Брожение сусла на мезге, проведение специальных методик перемешивания и делестажей для наилучшей экстракции красящих и ароматических веществ из кожицы винограда. Проведение яблочно-молочного брожения после окончания спиртового брожения. Fermentation of the pulp on the mash, carrying out special mixing techniques and depletion for the best extraction of coloring and aromatic substances from the grape skin. Conducting of malolactic fermentation after the end of alcohol fermentation.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Бутылочная шампанизация с выдержкой на осадке не менее 9 месяцев. Условия 14°C. Bottle fermentation on lease for at least 9 month. Conditions 14°C.
ВЫДЕРЖКА AGING	Не менее 9 месяцев после окончания брожения Not less than 9 month after the end of fermentation

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11-13 % об. 11-13 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	15-25 г/дм ³ 15-25 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-8,0 г/дм ³ 5,0-8,0 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	86,5 ккал (358 кДж) 86,5 kcal (358 KJ)

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От красного до темно-красного с рубиновым оттенком From red to dark red with a ruby tint
АРОМАТ BOUQUET	Букет сложный с тонами спелых фруктов, шоколадными и сливочными оттенками Complex with tones of ripe fruit, chocolate and cream tints
ВКУС TASTE	Насыщенный, изысканный с долгим развивающимся послевкусием и приятной терпкостью Taste is rich, refined with a long developing aftertaste and pleasant astringency
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	10-12 °C 10-12 °C

ОБОЗНАЧЕНИЕ В ВИННОЙ КАРТЕ /
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST:

Игристое вино географического
наименования выдержанное сухое красное
«ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ»
Sparkling red aged wine brut “CHATEAU
TAMAGNE RESERVE”



Доступный объем/Available volume:
0,75L / 1,517 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,8 см/ h 31,9 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
4

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4607062861431

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062861438

Код АП: 440

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro):
75

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
15

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская,
ул. Заводская д. 2. Тел.: +7 (86148) 91-666, 91-692, 90-135, e-mail: office@kuban-vino.ru
353531, Russia, Krasnodar region, Temruyk district, Starotitarovskaya, Zavodskaya 2.
Tel.: 8 (86148) 91-666, 91-692, 90-135, e-mail: office@kuban-vino.ru