



Château TAMAGNE

· ШАТО ТАМАНЬ ·



«МЕРЛО. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ» 2011

Вино географического наименования коллекционное сухое красное.
Collection wine of geographical origin red dry "Merlot. Chateau Tamagne Reserve" 2011

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Выдержанные коллекционные вина - вершина марки «Шато Тамань». В них воплотились многолетний опыт, мастерство и талант виноделов «Кубань-Вино». История коллекционных вин начинается с марта 2008 года, когда выдержанные вина урожая 2006 года были помещены на полки винотеки для дальнейшего хранения. С этого времени виноделами каждый год отбираются лучшие вина, имеющие потенциал к дальнейшему развитию в бутылке, достойные стать частью коллекции винодельни. Для производства используется виноград, выращенный и собранный вручную на лучших участках Таманского полуострова, которые расположены в уникальных климатических условиях и омываются Черным и Азовским морями. Помимо основной выдержки коллекция проходит дополнительное созревание в течение трех лет в бутылке в специальной винотеке. За это время напитки приобретают максимально сложную структуру, развивают свои ароматические характеристики и достигают вершины вкуса.

Мерло - второй по популярности красный сорт винограда в мире. Сорт с более мягким характером нежели у «старшего брата» (Каберне Совиньон) получает высокие оценки, как раз, благодаря своей природной элегантности и деликатности.

Коллекционное «Мерло. Шато Тамань Резерв» производится из собственного винограда одноименного сорта (возраст лоз 18 лет). Выдерживается 12 месяцев в бочке из американского дуба, а после, согласно технологии, в бутылке три года. Цвет в бокале темно-красный с гранатовым оттенком. В аромате доминируют ноты ягод ежевики, вишни и кизила с нюансами дуба высокой концентрации. Поэтому, чтобы раскрыть лучшие качества коллекционного Мерло, мы рекомендуем его аэрировать. Вкус мощный, но одновременно мягкий, с хорошим телом и длительным послевкусием. Коллекционное «Мерло. Шато Тамань Резерв» раскрывается в тандеме с такими блюдами, как жаркое из свинины или рагу из телятины. Рекомендуем подавать при температуре 14-16 °C.

Aged collection wines are the peak of the "Chateau Tamagne" brand. It embodied many years of experience, skill and talent of winemakers of "Kuban-Vino". The history of collection wines begins in March 2008, when aged wines from the 2006 harvest were placed on the shelves of the winery for further storage. Since that time, winemakers select the best wines every year that have the potential for further development in a bottle, worthy to become part of the winery's collection. For production, grapes are grown and handpicked in the best sections of the Taman Peninsula, which are located in unique climatic conditions and washed by the Black and Azov Seas. In addition to the main aging, the collection undergoes additional maturation for three years in a bottle in a special winery. During this time, wine acquire the most complex structure, develop their aromatic characteristics and reach the peak of taste.

Merlot is the second most popular red grape variety in the world. A variety with a milder character than the "elder brother" (Cabernet Sauvignon) receives high marks, precisely because of its natural elegance and delicacy.

Collection "Merlot. Chateau Tamagne Reserve" is made from its own grapes of the same variety (vines age 18 years). Wine aged for 12 months in a barrel of American oak, and then, according to technology, in a bottle for three years. The color in the glass is dark red with a garnet tint. The aroma is dominated by notes of blackberry, cherry and dogwood berries with nuances of high concentration oak. Therefore, in order to reveal the best qualities of the collection Merlot, we recommend aerating it. The taste is powerful, but at the same time soft, with a good body and a long aftertaste. Collection "Merlot. Chateau Tamagne Reserve" opens in tandem with dishes such as pork roast or veal stew. We recommend serving 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 - 100% Merlot - 100%
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной культуре. Формировка кордонная. Обрезка кустов средняя
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Конец сентября - начало октября End of September - beginning of October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	90-95 ц/га 90-95 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	18 лет 18 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Брожение на мезге винограда Мерло в винификаторах Ганимед. Проведение яблочно-молочного брожения после окончания спиртового брожения
ВЫДЕРЖКА	12 месяцев в бочке из американского дуба, дополнительная выдержка в бутылке три года при температуре 18 °С и влажности не выше 85 %
AGING	12 months in an American oak berriques, additional aging in the bottle for at least three years at a temperature of 18 °C and humidity not higher than 85%

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	13 % об. 13 % 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-красный с гранатовым оттенком Dark red with a pomegranate hue
АРОМАТ	Ноты ягод ежевики, вишни и кизила с нюансами дуба высокой концентрации
BOUQUET	Notes of blackberry, cherry and dogwood berries with hints of high concentration oak
ВКУС TASTE	Мощный, но мягкий, с хорошим телом и длительным послевкусием Powerful, but soft, with a good body and a long finish
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14-16°С 14-16°С

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 ; 1,346 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,1 см ; h 29,9 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4607062869741

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062869748

Код АП: 403

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

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