



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» полусухое розовое «Шато Тамань. GRAPE DANCE/ГРЕЙП ДЭНС»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

GRAPE DANCE — это современные вина, созданные в известном португальском стиле Vinho Verde от популярного российского бренда Chateau Tamagne. Vinho Verde переводится как «зеленое» или «молодое» вино, особенностью которого является лёгкая шипучесть в послевкусии. Свежие, яркие, бодрящие, питкие и гастрономичные – в любой жизненной ситуации Grape Dance окажется кстати.

В серии представлены полусухие вина, изготовленные из сортов Бианка, Грюнер и Цвайгельт Таманский. Для создания линейки была проведена тщательная селекция сортов винограда с выраженной освежающей доминантой, а использование современных энολабораторных исследований и применение передовых технологий позволило получить уникальные сенсорные свойства. Сбор винограда осуществлялся на низких сахарах с последующим прессованием в мягком режиме, осветление сусла проводилось с помощью флотации. Вино ферментировали в ёмкостях из нержавеющей стали при постоянно контролируемой температуре, после чего выдерживали на тонком дрожжевом осадке не более 2 месяцев.

Полусухое розовое Chateau Tamagne. Grape Dance — элегантное вино из винограда сортов Бианка и Цвайгельт Таманский, выращенного и собранного на собственных виноградниках винодельни. Цвет в бокале от бледно-розового до малинового. Доминирующая свежесть раскрывается ярким букетом слаженных и мягких нот. Вино привлекает утонченной кислинкой и игристыми мотивами с чуть сладкими оттенками в послевкусии. Розовое Grape Dance выступит в качестве отличного аперитива или как освежающий напиток в жаркий день, а также послужит прекрасным сопровождением для зелёных салатов, морских и рыбных деликатесов. Рекомендуется подавать при температуре 10-12 °C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL
CONSUMER

Мужчины и женщины 18+, современные, экспериментаторы, открыты новому, следят за трендами и новинками / Men and women 18+, modern, experimenters, open to new things, follow trends and novelties

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Яркий привлекательный дизайн, попробовать новинку, доверяя бренду, подобрать альтернативу дорогому импортному вину / Bright attractive design, try a new product, trust the brand, choose an alternative to expensive imported wine

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR
CONSUMPTION

Вина на каждый день, встреча с друзьями, вечеринка, семейный ужин / Wines for every day, meeting with friends, party, family dinner

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

low-medium

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Бианка, Цвайгельт Таманский
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, оцинкованная с пятью ярусами проволоки
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь 2023
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Бианка - 193,85 ц/га, Цвайгельт Таманский - 136,79 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Бианка 4-27 лет, Цвайгельт Таманский - 5-16 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 19-21%, прессование винограда проходит в мягком режиме (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление сусла проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 °C. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка.
ВЫДЕРЖКА	Без выдержки



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	9,5-11,5 % об. 9,5-11,5 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	8,0-18,0 г/л 8,0-18,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6-8 г/л 6-8 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	74,3 ккал 74,3 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От бледно-розового до малинового
АРОМАТ BOUQUET	В ярком букете раскрываются слаженные и мягкие ноты
ВКУС TASTE	Легкое, свежее и гармоничное во вкусе, с освежающей кислотностью и чуть сладковатыми нотками в послевкусии на фоне легких игристых нот
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	10-12 °C 10-12 °C

Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,208 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 7,4 cm / h 31,0 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4630037254242

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14630037254249

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 80

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 20

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