



# Château TAMAGNE

· ШАТО ТАМАНЬ ·



## «САПЕРАВИ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ» 2014

Вино географического наименования коллекционное сухое красное.  
Collection wine of geographical origin red dry "Saperavi. Chateau Tamagne Reserve" 2014

### 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.

Интерес виноделов к Сперави полностью оправдан: сорт очень самобытный, с характером и большим потенциалом. Специалисты любят его за природное фенольное богатство, а потребители за темперамент и сочность.

Коллекционное «Сперави. Шато Тамань Резерв» производят из одноименного сорта, выращенного и собранного на собственных виноградниках (возраст лоз 18 лет). Чтобы обрести завершённый вид, 50 % ассамбляжа проводят 12 месяцев в бочке из французского, кавказского и американского дуба и 50% в стали, затем в бутылке не менее трех лет после розлива. В бокале характеризуется насыщенным рубиновым цветом. Аромат насыщенный и многогранный: пряные смолистые оттенки в сочетании с чёрными ягодами терновника, кизила и лёгкими сафьяновыми нотами. Вкус полный, насыщенный, глубокий, с отличной интеграцией дуба. Послевкусие длительное и развивающееся. Идеальной парой к коллекционному «Сперави. Шато Тамань Резерв» станут блюда из дичи, кабана, косули, зайца, хорошо прожаренный стейк из говядины или телятины. 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.

The winemakers' interest in Saperavi is fully justified: the variety is very distinctive, with character and great potential. Experts love it for its natural phenolic wealth, consumers for its temperament and juiciness.

Collection wine "Saperavi. Chateau Tamagne Reserve" is produced from the grape grown and harvested in own vineyards (vines age 18 years). In order to gain a complete look, 50% of the assembly spend 12 months in a barrel of French, Caucasian and American oak and 50% in steel. Additionally it is aged in a bottle for at least three years. It characterized by a rich ruby color. The aroma is rich and multifaceted: spicy resinous shades in combination with black blackthorn berries and light vanilla notes. The taste is full, rich, deep, with excellent integration of oak, juicy with sweet tannins. The aftertaste is long and developing. The perfect match for the collection wine "Saperavi. Chateau Tamagne Reserve" will be dishes from fowl, wild boar, roe deer, hare, well-done beef or veal steak. 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	Саперави - 100% Saperavi - 100%
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Без укрытия, на штамбовых формировках. Обрезка кустов средняя и длинная
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Конец сентября - первая половина октября End of September - first half of October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	80-85 ц/га 80-85 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	18 лет 18 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Брожение на мезге винограда Саперави в винификаторах Ганимед. Проведение яблочно-молочного брожения после окончания спиртового брожения
ВЫДЕРЖКА AGING	50 % ассамбляжа проводят 12 месяцев в бочке из французского, кавказского и американского дуба и 50% в стали, затем в бутылке не менее трех лет после розлива 50% of the assembly spend 12 months in a barrel of French, Caucasian and American oak and 50% in steel, 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 <sup>3</sup> not more 4 g/dm <sup>3</sup>
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм <sup>3</sup> 5-7 g/dm <sup>3</sup>
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	76,8 ккал 76,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Насыщенный рубиновый Rich ruby
АРОМАТ BOUQUET	Пряные смолистые оттенки в сочетании с ягодами терновника, кизила и легкими сафьяновыми нотами Spicy resinous shades combined with blackthorn berries and light vanilla notes
ВКУС TASTE	Полный, насыщенный, глубокий, сочный в гармонии с танинами дуба с длительным развивающимся послевкусием Full, rich, deep, with excellent oak integration, juicy with sweet tannins. The aftertaste is long and 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:  
4630037250985

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14630037250982

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