



# Château TAMAGNE

· ШАТО ТАМАНЬ ·



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» полусухое белое «ШАТО ТАМАНЬ СЕЛЕКТ ОРАНЖ»

RUSSIAN Wine with protected geographic indication «Kuban. Taman peninsula» white semi-dry "CHATEAU TAMAGNE SELECT ORANGE"

## ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

В сентябре 2019 группа кавистов, состоящих в Ассоциации кавистов России, проходила недельную стажировку на винодельне «Кубань-Вино». Они вручную собирали увяленный на солнце виноград сорта «цитронный магарача», проводили тщательную сортировку и бережно загрузили виноград целыми гроздьями в винификаторы. Благодаря труду профессиональных кавистов и мастерству наших виноделов, на свет появилось оранжевое вино.

Экспериментальная партия создавалась с применением классических технологий производства оранжевых вин на современном оборудовании Центра энологии «Шато Тамань».

Отличительная особенность технологии производства данного типа вин - это ферментация по "красной схеме" белых сортов, т.е. ферментация в контакте с мезгой с последующей, длительной, постферментативной выдержкой на мезге. Брожение проводится при контролируемой температуре под тщательным контролем физико-химических показателей. Постферментативная выдержка длится до февраля, деликатный режим прессования проводится на корзиночном прессе.

В результате тонкое, гармоничное и совершенно новое вино «Оранж». Сорт «цитронный магарача» идеально подошел для создания вина такого типа. Именно этот сорт рекомендуют эксперты для производства высококачественных, элитных вин.

In September 2019, a group of cavists, members of the Association of Cavists of Russia, underwent a one-week internship at the Kuban-Vino winery. They manually harvested faded citronniy magaracha grapes, carefully sorted and loaded the grapes with whole clusters into vinifiers. Thanks to the work of professional cavists and the skill of our winemakers orange wine was born.

The experimental batch created using classic technologies for the production of orange wines and the modern equipment of the Chateau Tamagne Oenology Center.

A distinctive feature of the production technology of this type of wine is fermentation according to the "red pattern" of white varieties, i.e. fermentation in contact with the pulp followed by a long, post-fermented exposure to the pulp. Fermentation is carried out at a controlled temperature under close control of physic and chemical parameters. Post-enzymatic exposure lasts until February, a delicate pressing mode is carried out on a basket press.

The result is a subtle, harmonious and brand new "Orange Wine". Variety "citronniy magaracha" is ideal for creating this type of wine. It is this variety that experts recommend for the production of high-quality, elite wines.

## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО  
ПОТРЕБИТЕЛЯ/  
PORTRAIT OF  
POTENTIAL CONSUMER

Преимущественно мужчины, доход средний и выше среднего, разбираются в вине, в курсе винных трендов, новинок, доверяют мнению экспертов, новаторы / Men and women, income average and above average, versed in wine, aware of wine trends, new products, trust the opinion of experts, innovators

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ  
ПОКУПКИ/  
MOTIVES FOR PURCHASE

Попробовать новое, оригинальное вино российского производства, произведенное по оригинальной технологии, находящейся на пике популярности, оригинальный подарок ценителю вина / Try a new, original Russian-made wine produced using the original technology, which is at the peak of popularity, an original gift for a wine lover

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/  
REASONS FOR CONSUMPTION

Семейный ужин, поход в гости, деловой ужин / Family dinner, visit, business dinner

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/  
PRICE POSITIONING

low-premium

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Цитронный Магарача Citronniy magaracha
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	На высокоштамбовой формировке в неукрывной зоне
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Третья декада августа Third decade of August
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	125 ц/га 125 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	14 лет 14 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Брожение целыми гроздьями винограда при температуре 16-18 С°, с постферментативной выдержкой на мезге в течении 6 месяцев
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	12,5-14,5 % об. 12,5-14,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	8-18 г/дм3 8-18 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм3 5-7 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	90,8 ккал 90,8 kcal

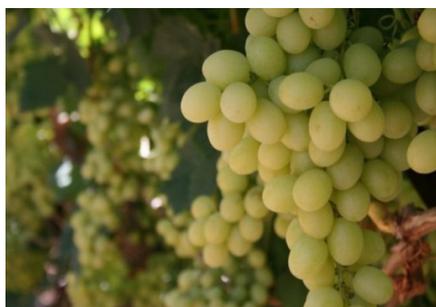
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Различной интенсивности от светло - соломенного до желтого, с различными оттенками Different intensities from light straw to yellow, with different shades
АРОМАТ BOUQUET	Богатый, структурный, с нотами спелых белых фруктов. Изысканность данному аромату придает его свежесть и насыщенность Rich, structural, with notes of ripe white fruit. Refinement to this aroma gives its freshness and saturation.
ВКУС TASTE	Свежий, плотный, сочный, гармоничный, повторяющий аромат Fresh, dense, juicy, harmonious, repeating aroma
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12 °С 12 °С

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



Доступный объем/Available volume:  
0,75 L ; 1,249 kg

Размер бутылки/Bottle size:  
Ø 8,1см ; h 29,6 см

Вложение в гофроящик/ Embedding  
in a corrugated box:  
6

Штрих код на единицу продукции/  
Barcode on unit of production:  
4630037251630

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14630037251637

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне  
(евро) / Number of packages on a  
pallet (Euro):  
72

Количество упаковок в слое /  
Number of packages in the layer:  
18