



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «ШАТО ТАМАНЬ СЕЛЕКТ РУЖ»  
Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» red dry «CHATEAU TAMAGNE SELECT ROUGE»

#### ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

В создании серии «Шато Тамань Селект» виноделы отдали предпочтение международным сортам винограда. Так появились абсолютно новые, стильные и яркие вина. Все они создавались без выдержки, чтобы продемонстрировать сортовые характеристики в авторском прочтении. Каждое вино имеет категорию ЗГУ, которая подтверждает, что вина создавались из российского винограда, выращенного и собранного на уникальных землях Таманского полуострова

Краснодарского края.

Вина «Шато Тамань Селект» подходят для тех, кто любит экспериментировать и открывать для себя разнообразие отечественных вин. Дизайн этикетки выполнен в стиле супрематизма, который наиболее полно отражает концепцию данного вина, где суть проста и глубока от первого глотка и до последней капли. В бутылке вина главное - вино. Этикетка «Шато Тамань Селект» как будто говорит: «Самое важное внутри».

Вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Шато Тамань. Селект Руж» демонстрирует уникальный ассамбляж сортов: Каберне Совиньон, Анчелотта Таманская, Красностоп Анапский и Саперави. Это вино пропитано аутентичностью в современном облике. Цвет в бокале завораживает глубокими красными оттенками с благородными рубиновыми бликами. Чистый, свежий аромат раскрывается в полном и гармоничном вкусе. Рекомендуемая температура подачи составляет 15 °C.

In creating the Chateau Taman Select series, the winemakers preferred international grape varieties. This is how brand new, stylish and vibrant wines appeared. All wines created without aging in order to demonstrate varietal characteristics in the author's reading.

Each wine has a PGI category, which confirms that the wines created from Russian grapes grown and harvested on the unique lands of the Taman Peninsula in the Krasnodar Krai.

Russian wines «Chateau Tamagne Select» are suitable for those who like to experiment and discover the variety of domestic wines. The label design made in the style of Suprematism, which most fully reflects the concept of this wine, where the essence is simple and deep from the first sip to the last drop. In a bottle of wine, the main thing is wine. The label «Chateau Tamagne Select» seems to say: «The most important thing is inside.»

Wine with PGI «Kuban. Taman peninsula «dry red «Chateau Taman. Select Rouge demonstrates a unique assemblage of varieties: Cabernet Sauvignon, Ancelotta Tamanskaya, Krasnostop Anapsky and Saperavi. This wine is imbued with authenticity in a modern guise. The color in the glass is mesmerizing with deep red hues with noble ruby highlights. The clean, fresh aroma reveals itself in a full and harmonious taste. The recommended serving temperature is 15 °C.

#### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Возраст 25-40 лет, активные люди, интересующиеся вином и его разнообразием / 25-50 years old, active people interested in wine and its variety
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE	Желание экспериментировать и открывать разные отечественные вина / The desire to experiment and discover different domestic wines
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION	Посещение ресторана или любимой винотеки, где регулярно приобретаются новые образцы вин / Visit to a restaurant or a favorite wine cellar, where new samples of wine are regularly purchased
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING	Винная карта ресторана до 1200 руб / Wine cart of restaurant under 1 200 RUB

**ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:**

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Каберне Совиньон, Анчелотта Таманская, Красностоп Анапский, Саперави Cabernet Sauvignon, Ancelotta Tamanskaya, Krasnostop Anapsky and Saperavi
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки с вертикальным формированием прироста; металлическая с одним ярусом проволоки формовка АЗОС
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь, октябрь
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Каберне Совиньон - 109,84 ц/га, Анчелотта Таманская - 99,78 ц/га, Красностоп Анапский - 98,65 ц/га, Саперави - 72,51 ц/га Cabernet Sauvignon - 109,84 c/ha, Ancelotta Tamanskaya - 99,78 c/ha, Krasnostop Anapsky - 98,65 c/ha, Saperavi - 72,51 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Каберне Совиньон - 11 лет, Анчелотта Таманская - 9 лет, Красностоп Анапский - 6 лет, Саперави - 10 лет Cabernet Sauvignon - 11 years, Ancelotta Tamanskaya - 9 years, Krasnostop Anapsky - 6 years, Saperavi - 10 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 19-21%. Переработка проводится по «красному способу». После дробления винограда, полученную мезгу сульфитируют до 50 (свободная) и направляют на брожение на чистых культурах дрожжей, в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 25 градусов, с регулярным орошением «шапки» мезги. После брожения производится сьем виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ. После снятия с ЯМБ проводится купажирование виноматериалов. The grape harvest is carried out on sugars of 20-22%. Processing made according to the «red method». After crushing the grapes, the resulting pulp is sulphated to 50 (free) and sent for fermentation on pure yeast cultures in stainless steel tanks at a temperature of up to 25 degrees with regular irrigation of the «cap» of the pulp. After fermentation the wine material is removed from the yeast sediment and a pure bacterial culture is introduced for malolactic fermentation. After malolactic fermentation is completed, the wine materials are blended.



**АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:**

СПИРТ ALCOHOL	11,5-13,5 % об. 11,5-13,5 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	менее 7,0 г/л less than 7,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/л 5-7 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	80,8 ккал 80,8 kcal

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:**

ЦВЕТ COLOUR	От красного до темно-красного с рубиновым оттенком Varying intensities, with shades from pale pink to crimson
АРОМАТ BOUQUET	Насыщен тонами черных и красных фруктов с цветочными оттенками It is saturated with tones of black and red fruits with floral shades
ВКУС TASTE	Чистый полный, свежий, гармоничный Clean, full, fresh, harmonious
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	15 °C 15 °C

Доступный объем / Available volume:  
0,75 L / 1,249 kg  
0,187 L / 0,358 kg

Размер бутылки / Bottle size:  
ø 8,1 cm / h 29,6 cm / бутылка 0,75 л  
ø 5,1 cm / h 18,5 cm / бутылка 0,187 л

Вложение в гофроящик / Embedding in a corrugated box: 6 / бутылка 0,75 л  
12 / бутылка 0,187 л

Штрих код на единицу продукции / Barcode on unit of production:  
4607062864562 / бутылка 0,75 л  
4630037254396 / бутылка 0,187 л

Штрих код на групповую упаковку / Barcode for group packaging:  
14607062864569 / бутылка 0,75 л  
14630037254393 / бутылка 0,187 л

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне (евро) / Number of packages on a pallet (Euro):  
72 / бутылка 0,75 л  
120 / бутылка 0,187 л

Количество упаковок в слое / Number of packages in the layer:  
18 / бутылка 0,75 л  
20 / бутылка 0,187 л

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