



Château TAMAGNE

· ШАТО ТАМАНЬ ·



Напиток винный «Нектар десертный коллекционный. Гранд Десерт. Шато Тамань Резерв» 2010
Fortified collection wine "Nectar. Grand Dessert. Chateau Tamagne Reserve" 2010

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия коллекционных десертных винных напитков «Гранд десерт. Шато Тамань Резерв» выпускается ограниченным тиражом и многие годы является фирменным знаком винодельни «Кубань-Вино». Каждый год специалистами отбираются лучшие образцы, 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, становясь прекрасными дигестивами. Эти коллекционные напитки станут настоящим подарком для ценителей этой категории.

Для производства коллекционного винного напитка «Нектар. Гранд десерт. Шато Тамань Резерв» используется виноград итальянского сорта Анчелотта, собранный с шестилетней лозы, и классическая технология приготовления десертных вин. Цвет интенсивный, темно-рубиновый. В аромате преобладают тона спелых фруктов, вторым фоном вы почувствуете нотки сливочного крема и шоколада. Вкус полный, бархатисто-терпкий с длительным послевкусием. «Нектар. Гранд Десерт. Шато Тамань Резерв» станет прекрасным дигестивом и хорошим сопровождением к сухофруктам, орехам, бисквиту. Подается при температуре 10-16 °С.

A series of collection fortified wines "Grand Dessert. Chateau Taman Reserve" is issued in a limited edition and for many years it has been a mark of distinction of the "Kuban-Vino" winery. Every year, experts select the best samples 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 hand-picked in the best sections of the Taman Peninsula, which are located in unique climatic conditions and are 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, drinks acquire the most complex structure, develop their aromatic characteristics and reach the peak of taste, becoming excellent digestive. These collection fortified wines will be a real gift for connoisseurs of this category.

For the production of a fortified wine "Nectar. Grand dessert. Chateau Tamagne Reserve" used Italian Anceletta grape variety harvested from a six-year-old vine, and the classic technology for the preparation of dessert wines. The color is intense, dark ruby. The aroma is dominated by tones of ripe fruit, the second background you will feel notes of cream and chocolate. The taste is full, velvety-tart with a long after taste. "Nectar. Grand Dessert. Chateau Tamagne Reserve" will be an excellent digestive and good accompaniment to dried fruits, nuts, biscuit. Served at a temperature of 10-16 °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	Напитки для наслаждения, в подарок/ Drinks for pleasure, gift
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Завершение ужина, сопровождение бесед/ Digestive
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	Анчелотта - 100% Ancelotta - 100%
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной культуре. Площадь питания одной лозы 7 м ² . Средняя нагрузка на куст - 26 глазков
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Вторая декада сентября Second decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	85-90 ц/га 85-90 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	6 лет 6 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Обработка теплом мезги до температуры 60-65 °С. Настой на мезге суслу Анчелотта, отделение суслу. Подброд до накопления спирта естественного брожения 2,0 % об., внесение спирта этилового ректификованного для остановки брожения и корректировки кондиций.
ВЫДЕРЖКА AGING	3 года в бутылке при температуре 18 °С и влажности не выше 85%. 3 years aging in the bottle at a temperature of 18 °C and humidity not higher than 85%

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	16 % об. 16 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	160 г/дм ³ 160 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	4-6 г/дм ³ 4-6 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	160,5 ккал 160,5 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От интенсивно-красного до темно-рубинового Intense red to dark ruby
АРОМАТ BOUQUET	Свойственный типу: на фоне сливочного крема и шоколада преобладание тонов спелых фруктов Peculiar to the type: against the background of cream and chocolate, the predominance of tones of ripe fruit
ВКУС TASTE	Полный, бархатисто-терпкий и долгий Full, velvety tart and long
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	10-16°С 10-16°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:
4607062860908

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062860905

Код АП: 462

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

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