Château
TAMAGNE
• ШАТО ТАМАНЬ •

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое белое «РИСЛИНГ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ»
Russian wine with a protected designation of origin «South Coast of Taman» aged dry white «RIESLING. CHATEAU TAMAGNE RESERVE»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Коллекция вин «Шато Тамань Резерв» в лимитированном дизайне с серой этикеткой – это результат многолетней работы виноделов с бочкой, в ходе которой была опробована выдержка вин в бочках разного типа древесины и разных мест происхождения. В каждом вине этой коллекции воплотились многолетний опыт, мастерство и талант виноделов «Кубань-Вино». Для производства используется виноград, выращенный и собранный на лучших участках Таманского полуострова Краснодарского края. Сами вина выпущены ограниченными тиражами.

Российское вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» выдержанное сухое белое «Рислинг. Шато Тамань Резерв» урожая 2020 года произведено из одноимённого сорта винограда, возраст лоз виноградников 18 лет. «Рислинг» – один из самых многогранных сортов, он словно лакмусовая бумага любого винодельческого хозяйства, максимально ярко раскрывает особенности терруара, а потому получается различить на вкус образцы из разных уголков мира.

Для создания лимитированного «Рислинга. Шато Тамань Резерв» 2020 вино подверглось брожению в контакте с дубом и последующей выдержке в стали и бочке из кавказского дуба на протяжении 17 месяцев. Рислинг, выращенный на Таманских терруарах, наделяет вино красивым соломенным цветом с палево-золотистым оттенком. В аромате преобладают сортовые ноты на фоне минеральных оттенков, гармонично сочетающихся с благородным деревом. Вкус освежает бодрящей кислотностью, подчёркивая ароматические свойства выдержанного вина. «Рислинг. Шато Тамань Резерв» прекрасно сочетается с рыбными блюдами под соусами, ракообразными и морепродуктами.

Рекомендуемая температура подачи 12-14 °С.

The collection of wines "Chateau Tamagne Reserve" in a limited design with a gray label is the result of many years of work of winemakers with a barrel, during which aging of wines in barrels of different types of wood and different places of origin was tested. Each wine of this collection embodied many years of experience, skill and talent of Kuban-Vino winemakers. For production we use grapes grown and harvested in the best areas of the Taman Peninsula of the Krasnodar Territory. The wines released in a limited editions.

Russian wine with PdO "South coast of Taman" aged dry white "Riesling. Chateau Tamagne Reserve" 2020 made from the Riesling grape variety the age of the vines is 18 years. Riesling is one of the most versatile varieties, it is like a litmus paper of any winery, it reveals the features of the terroir as clearly as possible, and therefore it turns out to taste samples from different parts of the world.

To create a limited Riesling. Chateau Tamagne Reserve 2020 wine was fermented in contact with oak and then aged in steel and Caucasian oak barrels for 17 months. Riesling, grown on the Taman terroirs, gives the wine a beautiful straw color with a pale golden hue. The aroma dominated by varietal notes against the background of mineral effusions, harmoniously combined with a noble tree. The taste is refreshing with invigorating acidity, emphasizing the aromatic properties of aged wine. "Riesling. Chateau Tamagne Reserve" goes well with fish dishes with sauces, crustaceans and seafood. The recommended serving temperature is 12-14 °C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 30+ с уровнем дохода выше среднего, хорошо образованы. Увлечены вином и отлично в нем разбираются. Открыты новому, в поиске идеальных сочетаний и неожиданных решений/ Men and women 30+ with an income above the average, well educated. Passionate about wine and well versed in it. Open to the new, in search of perfect combinations and unexpected solutions
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Уникальный продукт для ценителей, выпущенный ограниченным тиражом - деловой презент, подарок, в личную винотеку / коллекцию / A unique product for connoisseurs, released in a limited edition - a business gift, present, in a personal winery / collection
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Гастрономический ужин в кругу семьи, деловой ужин / Gastronomic dinner with family, business dinner
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Российские выдержанные вина класса "премиум" / Russian aged wines of "premium" class

Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое белое «РИСЛИНГ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ»
Russian wine with a protected designation of origin «South Coast of Taman» aged dry white «RIESLING. CHATEAU TAMAGNE RESERVE»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Рислинг Рейнский Riesling Rhine
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный, под гидробур Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне на высоком штамбе
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Вторая декада сентября Second decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD IN KG OF GRAPES PER HA., cwt/ha	95,5 95,5
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ, лет AVARAGE AGE OF VINS, years	18 18
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Метод первичной ферментации: сбор винограда осуществляется на сахарах 21-23%, прессование винограда проходит в мягком режиме, осветление сусла с помощью технологического способа – флотация. Затем проводится брожение с применением альтернативного дуба в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 °С. После брожения, съем с дрожжевого осадка и последующей выдержкой в стали и бочке. Primary fermentation method: grapes are harvested on sugars of 21-23%, than pressed in a soft mode, the must is clarified using a technological method - flotation. Then fermentation is carried out using alternative oak in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 ° C. After fermentation, eat from the yeast sediment and subsequent aging in steel and barrel.
ВЫДЕРЖКА AGING	Брожение в контакте с альтернативным дубом и последующей выдержкой в стали и бочке из кавказского дуба 17 месяцев Fermentation in contact with alternative oak followed by aging in steel and Caucasian oak barrels for 17 months

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,5 - 12,5 % об. 10,5 - 12,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л not more than 4g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/л 5-7 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	74 ккал 74 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с палево-золотистым оттенком Light straw with a pale golden hue
АРОМАТ BOUQUET	Сочетание сортового аромата и древесных нот Combination of varietal aroma and woody notes
ВКУС TASTE	С бодрящей живой кислотностью и сортовыми особенностями With invigorating lively acidity and varietal characteristics
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14 °С 12-14 °С

Доступный объем/Available volume:
0,75 L / 1,308 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 7,7 см / h 33,0 см

Вложение в гофроящик/ Embedding in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/ Embedding in a corrugated box:
4630037255317

Штрих код на групповую упаковку/ Barcode for group packaging:
14630037255314

Код АП: 405

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