




**Château
TAMAGNE**
• ШАТО ТАМАНЬ •

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» полусладкое красное «Шато Тамань. Селект Руж»

Russian wine with a protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» semi-sweet red «Chateau Tamagne. Select Rouge»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Российские вина Chateau Tamagne Select - для тех, кто любит экспериментировать и открывать для себя разнообразие отечественных вин в авторском прочтении. Дизайн этикетки выполнен в стиле супрематизма, который наиболее полно отражает концепцию данной серии, где суть проста и глубока от первого глотка и до последней капли. Вы слышите шепот? - «Самое важное внутри».

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» полусладкое красное Chateau Tamagne Select Rouge произведено из ярких сортов винограда «саперави» и «анчелотта таманская». Интенсивный цвет в бокале: от красного до тёмно-красного с рубиновым оттенком - говорит сам за себя. Вино запоминается характерным насыщенно-фруктовым ароматом и сочным, гармоничным вкусом. Chateau Tamagne Select Rouge прекрасно подходит к блюдам китайской кухни, пасте с пармезаном, мясным запеканкам и выдержанным сырам.

Russian wines Chateau Tamagne Select - for those who like to experiment and discover the variety of domestic wines in the author's interpretation. The design of the label is made in the style of Suprematism, which most fully reflects the concept of this series, where the essence is simple and deep from the first sip to the last drop. Do you hear a whisper? - «The most important thing is inside.»

Russian wine with PGI «Kuban. Taman Peninsula» semi-sweet red Chateau Tamagne Select Rouge is made from bright grape varieties «Saperavi» and «Ancelotta». Intense color in the glass: from red to dark red with a ruby hue - speaks for itself. The wine is remembered for its characteristic rich fruity aroma and juicy, harmonious taste. Chateau Tamagne Select Rouge goes well with Chinese cuisine, parmesan pasta, meat casseroles and aged cheeses.

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 1200 RUB

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Саперави, Анчелотта Таманская Saperavi, Ancelotta
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне на высоком штамбе, тип шпалеры - металлическая с 1 ярусом проволоки, плоскостная с 3 ярусами проволоки
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Саперави - сентябрь 2022г, Анчелотта Таманская - октябрь 2022г Saperavi - September 2022, Ancelotta - October 2022
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD IN KG OF GRAPES PER HA., cwt/ha	Саперави 124.47ц/Га - 124.91ц/Га, Анчелотта Таманская 122.47ц/Га - 124.07ц/Га Sapervavi 124.47c/ha - 124.91c/ha, Ancelotta 122.47c/ha - 124.07c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛЮЗ, лет AVARAGE AGE OF VINS, years	Саперави 3-9 лет, Анчелотта Таманская 4-18 лет Saperavi 3-9 years old, Ancelotta 4-18 years old
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Метод первичной ферментации: сбор винограда осуществляется на сахарах 20-22%. Переработка проводится по «красному способу». После дробления винограда, полученную мезгу сульфитируют до 50 (свободная) и опривляют 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 производится сьем с осадка с дальнейшей защитой и купажированием сортовых виноматериалов. Method of primary fermentation: grapes are harvested on sugars of 20-22%. Processing is carried out 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 containers 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 that, it is removed from the sediment with further protection and blending of varietal wine materials.
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	12,0-14,0 % об. 12,0-14,0 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	20-40 г/л 20-40 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/л 5-7 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	97,1 ккал 97,1 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От красного до темно-красного с рубиновым оттенком Red to dark, red with a ruby tint
АРОМАТ BOUQUET	Насыщенный, сортовой Rich, varietal
ВКУС TASTE	Полный, сочный, гармоничный Full, juicy, harmonious
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 / 1,249 kg

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

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037253856

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037253853

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