



**Château
TAMAGNE**
• ШАТО ТАМАНЬ •

Вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое красное «МЕРЛО. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ»

Wine with protected designation of origin "South Bank of Taman" aged red dry "Merlot. Chateau Tamagne Reserve"

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Для каждого вина из линейки «Шато Тамань Резерв» выбирается бочка, которая сможет придать ему лучшие качества. Срок выдержки варьируется от 6 до 12 месяцев, для специальных вин - от 18 до 36 месяцев.

Мерло - второй по популярности сорт в мире. Сорт с более мягким характером нежели у «старшего брата» (Каберне Совиньон) получает высокие оценки, как раз, благодаря своей природной элегантности и деликатности. Но не все так однозначно. Мерло, в зависимости от технологии и, конечно, климата, может представлять в совершенно разных образах. Нередко вина, созданные из Мерло, выращенного в условиях прохладного климата, из-за структуры и высокой танинности принимают за Каберне Совиньон. Статус великого вина закрепился за Мерло благодаря Chateau Petrus. Это хозяйство входит в восьмёрку лучших производителей Бордо вместе с Chateau Cheval Blanc, Chateau Ausone.

«Мерло. Шато Тамань Резерв» при всей своей мягкости и легкости удивляет яркой структурой вкуса и аромата. Звучание вишни и кизила, дополненное сливочными тонами и нотами благородного дерева - настоящая симфония в вашем бокале. Вино хорошо сбалансированное, спокойное. Легкие танины отвечают за тонкость вкуса и долгое приятное послевкусие. Изготовлено по классической технологии, выдержано в дубовых бочках не менее 12 месяцев, имеет красивый красный цвет. Выдержанное сухое «Мерло. Шато Тамань Резерв» идеально с мясом птицы в белом соусе, пастой с ветчиной и острым сыром, картофелем, фаршированным овечьей брынзой и запеченным в грибном соусе.

For each wine from "Chateau Taman Reserve" series a barrel that can give it the best qualities is selected. The aging period varies from 6 to 12 months, for some wines - from 18 to 36 months.

Merlot is the second most popular variety in the world. A variety with a milder character than the "elder brother" (Cabernet Sauvignon) receives high marks, precisely because of its natural elegance and delicacy. However, not everything is so simple. Merlot, depending on technology and of course climate, can be presented in completely different images. Often wines created from Merlot, grown in a cool climate, are mistaken for Cabernet Sauvignon due to their structure and high tannin. The status of a great wine was assigned to Merlot thanks to Chateau Petrus. This winery is one of the eight best producers of Bordeaux along with Chateau Cheval Blanc, Chateau Ausone.

"Merlot. Chateau Tamagne Reserve" with all its softness and lightness surprises with a bright structure of taste and aroma. The sound of cherries and dogwood, complemented by creamy tones and notes of a noble tree - a real symphony in your glass. The wine is well balanced, calm. Light tannins are responsible for the subtlety of taste and a long pleasant aftertaste. Wine made by classical technology, aged in oak barrels for at least 12 months, has a beautiful red color. Aged dry "Merlot. Chateau Tamagne Reserve" is ideal with poultry meat in white sauce, pasta with ham and spicy cheese, potatoes stuffed with sheep cheese and baked in mushroom sauce.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Преимущественно мужчины 30-50 лет, имеющие достаток средний и выше среднего/ Predominantly male 30-50 years old with an income of average and above
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Качественный продукт по адекватной цене/ High-quality product at reasonable price
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Семейный ужин/ Family dinner
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING	Российские выдержанные вина класса "премиум"/ Russian aged wines of "premium" class



Доступный объем/Available volume:
0,75 L / 1,631 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,3 см/ h 30,7 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037250671

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037250678

Код АП: 405

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

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

Вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани»
выдержанное сухое красное «МЕРЛО. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ»

Wine with protected designation of origin "South Bank of Taman" aged red dry "Merlot.
Chateau Tamagne Reserve"

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОПТ VARIETAL	Мерло Merlot
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	на кордонных формировках в неукрывной культуре on cordon formations in an unguided culture
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Конец сентября - начало октября The end of September - the beginning of October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	70-75 ц/га 70-75 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	19 лет 19 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Брожение суслу на мезге с проведением специальных методик перемешивания и делестажей для наилучшей экстракции красящих и ароматических веществ из кожицы винограда. Проведение яблочно-молочного брожения после окончания спиртового брожения
PRIMARY FERMENTATION	Fermentation of the pulp on the mash with the implementation of special mixing techniques and depletion for the best extraction of coloring and aromatic substances from the grape skin. Conducting of malolactic fermentation after the end of alcohol fermentation
ВЫДЕРЖКА FINING	12 месяцев в бочке из французского и американского дуба. Условия выдержки 14-16 °C 12 months in a barrel of French and American oak. Conditions of aging 14- 16 °C

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	12,5 % об. 12,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм3 not more 4 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм3 5-7 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	76,8 ккал (322 кДж) 76,8 kcal (322 KJ)

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От красного до рубиново-красного From red to ruby red
АРОМАТ BOUQUET	Преобладание красных фруктов (вишня, кизил) в сочетании со сливочными тонами, подчеркнутое благородным деревом
ВКУС TASTE	Мягкий с круглыми сладкими танинами и долгим приятным послевкусием Soft with round sweet tannins and a long pleasant aftertaste
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14-16 °C 14-16 °C

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