



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» полусухое белое «Chateau Tamagne Nature. Orange /Шато Тамань Натюр. Оранж»

#### ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия Chateau Tamagne Nature представляет два заслуженных мегаселлера в трендовых стилях, по-настоящему уникальных и вдохновляющих вина, завоевавших сердца сотен тысяч людей. Яркий аромат, уникальный вкус, манящий цвет: всё это результат фундаментальной работы энологов Chateau Tamagne, акцентированной на сортовой аутентичности в современном прочтении.

Отличительная особенность технологии производства «Chateau Tamagne Nature. Orange» – это ферментация белого сорта винограда Цитронный Магарача по «красной схеме», то есть с последующей длительной постферментативной выдержкой в контакте с мезгой. Виноград загружают в винификатор целыми гроздьями и проводят брожение на чистых культурах дрожжей. Мезгу орошают для лучшей экстракции веществ из кожицы винограда и выдерживают не менее 5 месяцев с постоянным контролем показателей, после чего проводится прессование.

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» полусухое белое «Chateau Tamagne Nature. Orange» – словно солнечная палитра удовольствия в бутылке. Оно приятно поражает рецепторы сочетанием богатого, медово-цитронного пряного аромата и плотного вкуса с сочными, развитыми танинами. Цвет в бокале переливается оттенками от тёплого светло-соломенного до лучезарного янтарного. «Orange» обладает широкой гастрономичностью и подходит практически к любым блюдам, наиболее выгодно раскроется с легкими закусками, птицей и морепродуктами.

#### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 20+, экспериментаторы, в поисках уникального и интересного, активные пользователи соцсетей, разбираются в трендах, формируют их
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE	Вино российского производства, произведенное по оригинальной технологии, находящейся на пике популярности, альтернатива импорту по привлекательной стоимости
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION	Семейный ужин, поход в гости, вечеринка, пикник
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING	low-medium

**ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:**

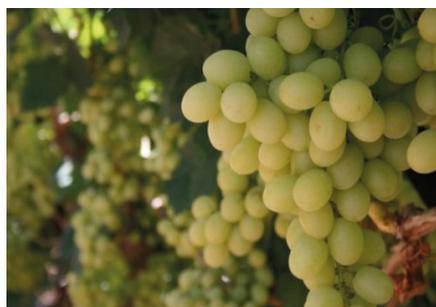
МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Цитронный Магарача
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	29.09.23; 02.10.23; 03.10.23
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	185,5 ц/га 185,5 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	12-16 лет 12-16 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Переработку винограда (сахар не менее 18%) - не проводят, а осуществляют загрузку в винификатор (емкость из нержавеющей стали) целыми гроздьями. Загруженный виноград сульфитируют диоксидом серы до 30 мг/дм <sup>3</sup> . Брожение проводят при температуре 16-18 на чистых культурах дрожжей, которые задают в соответствии с рекомендациями фирм производителей, используя сусло образовавшееся при загрузке винограда. Верхнюю часть мезги систематически орошают, перекачивая нижний слой суслу на поверхность для лучшей экстракции фенольных и ароматических веществ из кожицы винограда. В зависимости от используемого оборудования режимы экстракции могут варьироваться. Выбродившую мезгу доливают до полна в емкости. Процесс хранения и выдержки на мезге не менее 5 месяцев после окончания брожения, с постоянным органолептическим и физико-химическим контролем всех показателей, а также постоянной доливкой до полна и уходом за виноматериалом. По окончании срока выдержки, проводят прессование с отделением суслу самотеком и прессовых фракций.
ВЫДЕРЖКА	Выдержка в/м производится только на мезге, без применения дуба

**АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:**

СПИРТ ALCOHOL	13,0-15,0 % об. 13,0-15,0 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	8,0-18,0 г/л 8,0-18,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/л 5-7 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	93,6 ккал 93,6 kcal

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:**

ЦВЕТ COLOUR	От соломенного с золотистым оттенком до золотистого с оттенками от оранжевых до янтарных
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, комплексный с преобладанием тонов спелых фруктов на фоне пряных растительных нот
ВКУС TASTE	Полный, с плотной структурой, приятной гармоничной свежестью и долгим развивающимся послевкусием
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12 °C 12 °C



Доступный объем / Available volume:  
0,75 L / 1,208 kg

Размер бутылки / Bottle size:  
ø 7,4 cm / h 31,0 cm

Вложение в гофроящик /  
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /  
Barcode on unit of production:  
4630037258356

Штрих код на групповую упаковку /  
Barcode for group packaging:  
14630037258353

Код АП: 404

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