



# Château TAMAGNE

· ШАТО ТАМАНЬ ·



Вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» полусладкое розовое «ШАТО ТАМАНЬ. РОЗА ТАМАНИ» Wine with protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" rose semi-sweet "CHATEAU TAMAGNE. ROSE DE TAMAGNE"

#### ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Вина линейки «Шато Тамань» - это качественные натуральные вина для широкого круга потребителей, их отличает сортовая типичность, чистые ароматы и вкусы. Сортовая серия вин «Шато Тамань» производится из отборного винограда, собранного на виноградниках агрофирмы «Южная» на Таманском полуострове Краснодарского края, климат которого идеально подходит для развития виноделия. Переработка винограда ведется на самом современном итальянском оборудовании, которое позволяет получать отличный виноматериал. Вина линейки «Шато Тамань» производятся по классическим технологиям, а для снижения кислотности применяется метод яблочно-молочного брожения, в результате чего вина становятся более мягкими и гармоничными.

Полусладкое розовое «Шато Тамань. Роза Тамани» - одно из первых вин, произведенных в линейке «Шато Тамань» и имеющих свою собственную аудиторию. «Шато Тамань. Роза Тамани» - это яркий пример классической технологии переработки «по белому» которая используется для изготовления розовых вин. С 2004 года она применяется в «Кубань-Вино» для производства этой позиции.

Основой полусладкого «Шато Тамань. Роза Тамани» является красный сорт винограда Каберне Совиньон (возраст лоз 19 лет), выращенный и собранный на собственных виноградниках. Цвет в бокале от светло-розового до темно-розового. Аромат чистый, винный, слаженный, с преобладанием фруктовых нот. Вкус полный и гармоничный.

Отлично проявляет себя в паре с фруктами и ягодами, различными десертами. Температура подачи: 12-14°C.

"Chateau Tamagne" wines are quality natural wines for a wide range of consumers. They are distinguished by their pure flavors and tastes. Varietal wines "Chateau Tamagne" made from selected grapes collected in the vineyards of the agricultural firm "Yuzhnaya" on the Taman peninsula of the Krasnodar Region, the climate of which is ideal for the development of winemaking. Processing of grapes is conducted on the most modern Italian equipment, which allows obtaining excellent wines. The "Chateau Tamagne" wines produced using classical technologies, also the malolactic fermentation method used to reduce acidity resulting in softer and more harmonious taste of wines.

Semi-sweet rose "Chateau Tamagne. Rose de Tamagne" - one of the first wines produced in the series "Chateau Tamagne" and has its own audience. "Chateau Tamagne. Rose de Tamagne" - is a vivid example of the classic technology of processing "blanc de noir", which is used to make rosé wines. Since 2004, it has been used in Kuban-Vino to produce this position. The basis of semi-sweet "Rose de Tamagne" is a red grape variety Cabernet (age of vines 19 years), grown and harvested in the own vineyards. Color in the glass from light pink to dark pink. The aroma is pure, harmonious, with a predominance of fruit notes. The taste is full and harmonious. Excellent shows itself in a pair with fruits and berries and different desserts. Serving temperature: 12-14°C.

#### НАГРАДЫ / REWARDS:

2011 «International Wine Challenge - AWC-Vienna 2011», Austria

#### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 25-50 лет, имеющие средний достаток / Men and women 25-50 years of age with average income
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Приобрести вино с хорошим сочетанием «цена-качество» / To buy wine with a good combination of "price-quality"
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Встречи с друзьями, семейный ужин / Meetings with friends, family dinner
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Российское вино ценового сегмента "low-premium" / Russian wine of the price segment "low-premium"

Вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров»  
полусладкое розовое «ШАТО ТАМАНЬ. РОЗА ТАМАНИ»  
Wine with protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" rose semi-sweet  
"CHATEAU TAMAGNE. ROSE DE TAMAGNE"

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Каберне Совиньон Cabernet Sauvignon
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Без укрытия. Лоза сформирована в виде высокоштабных кордонов
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Конец сентября - начало октября End of September - beginning of October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	90-95 ц/га 90-95 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	19 лет 19 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Получение суслу розового методом истечения из винификаторов, наполненных мезгой. Флотация периодического действия. Брожение при контролируемой температуре 16-18 °С
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging



Доступный объем/Available volume:  
0,75 L ; 1,365 kg

Размер бутылки/Bottle size:  
Ø 8,8 см ; h 30,1 см

Вложение в гофроящик/ Embedding  
in a corrugated box:  
6

Штрих код на единицу продукции/  
Barcode on unit of production:  
4607062864029

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14607062864026

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне  
(евро) / Number of packages on a  
pallet (Euro):  
64

Количество упаковок в слое /  
Number of packages in the layer:  
16

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	12-13 % об. 12-13 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	20-40 г/дм <sup>3</sup> 20-40 g/dm <sup>3</sup>
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм <sup>3</sup> 5-7 g/dm <sup>3</sup>
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	91,2 ккал 91,2 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-розового до тёмно-розового From light pink to dark pink
АРОМАТ	Чистый, винный, сложенный с преобладанием фруктовых нот
ВОУЖЕТ	Pure, harmonious, with a predominance of fruit notes
ВКУС TASTE	Полный, гармоничный Full, harmonious
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14°С 12-14°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