



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



Вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое красное «Merlot. Шато Тамань Резерв» 2017 / Aged dry red wine of the geographical origin "Merlot. Chateau Tamagne Reserve" 2017

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Коллекция лимитированных вин «Шато Тамань Резерв» представляет собой уникальный продукт для истинных ценителей вкуса, выпущенный ограниченным тиражом. Это результат искусной работы опытных виноделов с бочкой, в ходе которой была опробована выдержка вин в древесине разного типа и разных мест происхождения. За это время вина достигают вершины ароматических и вкусовых характеристик.

Вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое красное «Merlot. Шато Тамань Резерв» 2017 года урожая произведено из одноименного сорта винограда, возраст лоз которого 20 лет. Переработка винограда производится в минимальном контакте с кислородом. После проведения яблочно-молочного брожения вино выдерживается в бочках из американского дуба на протяжении 30 месяцев с последующей выдержкой в бутылке 14 месяцев.

Цвет «Merlot. Шато Тамань Резерв» в бокале играет насыщенными оттенками от красного до рубиново-красного. Аромат отличается преобладанием сортовых нот в сочетании с благородным деревом. Вкус мягкий с круглыми сладкими танинами. Благодаря сложной структуре, вино позволит насладиться приятным и долгим послевкусием. Станет отличным дополнением к мясу птицы в белом соусе, кролику в пряностях, кулебяке.

The collection of limited wines "Chateau Tamagne Reserve" is a unique product for true connoisseurs of taste, released in a limited edition. This is the result of the skillful work of experienced winemakers with the barrel, during which the aging of wines in different types of wood and from different places of origin was tested. During this time, the wines reach the pinnacle of aroma and flavor characteristics.

Wine with the protected designation of origin "South Bank of Taman" aged dry red "Merlot. Chateau Tamagne Reserve" 2017 produced from the grape variety of eponymous name, vines are 20 years. The processing of grapes is carried out with minimal contact with oxygen. After malolactic fermentatio, the wine is aged in American oak barriques for 30 months, followed by bottle aging for 14 months.

In the glass the color of "Merlot. Chateau Tamagne Reserve plays with shades from red to ruby red. The aroma distinguished by the predominance of varietal notes combined with a noble wood. The palate is soft with round sweet tannins. Due to its complex structure, the wine will allow you to enjoy a pleasant and long aftertaste. It will be an excellent addition to poultry in white sauce, spiced rabbit.

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

Вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани»
выдержанное сухое красное «Мерло. Шато Тамань Резерв» 2017 /
Aged dry red wine of the geographical origin "Merlot. Chateau Tamagne Reserve" 2017

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Мерло Merlot
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Под гидробур
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	На высоком штамбе, Гюйо
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Первая декада сентября First decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	70-125 ц/га 70-125 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	20 лет 20 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Переработка винограда в редуцированном режиме. Дробление винограда с отделением гребней, мезгу направляют на брожение. Брожение на мезге в нержавеющей винификаторах при температуре 22-25 °С в течении 14 дней, после прессования дображивание в стали. После окончания спиртового брожения проведено ЯМБ, после чего вино было заложено в американскую бочку на выдержку на 30 месяцев при температуре 16-18 °С. После обработки стерильный холодный розлив. Дополнительная выдержка в бутылке. Processing of grapes in a reductive mode. Crushing grapes with the separation of the ridges, the pulp sent to fermentation. Fermentation on the pulp in stainless tanks at a temperature of 22-25 °C for 14 days, after pressing, additional fermentation in steel. After the end of alcoholic fermentation, malolactic fermentation was carried out, after which the wine was put into an American barriques for aging for 30 months at a temperature of 16-18 °C. Sterile cold bottling after processing. Additional bottle aging.
ВЫДЕРЖКА AGING	30 месяцев в бочке из американского дуба. Выдержка в бутылке 14 месяцев 30 months in an American oak barriques. Aged in a bottle for 14 months



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,5 - 13,5 % об. 11,5 - 13,5 % 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	79,6 ккал 79,6 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От красного до рубиново-красного From red to ruby red
АРОМАТ BOUQUET	Преобладание сортовых нот в сочетании со сливочными тонами подчеркнутыми благородным деревом Predominance of varietal notes in combination with a noble wood
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	16-18 °С 16-18 °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

www.kuban-vino.ru www.chateautamagne.ru

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

Размер / Size:
Ø 8,3 x 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