



Château TAMAGNE

· ШАТО ТАМАНЬ ·



Вино коллекционное сухое белое «РИСЛИНГ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ» 2014

Collection wine white dry "Riesling. Chateau Tamagne Reserve" 2014

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Выдержанные коллекционные вина - вершина марки «Шато Тамань». В них воплотились многолетний опыт, мастерство и талант виноделов «Кубань-Вино». История коллекционных вин начинается с марта 2008 года, когда выдержанные вина урожая 2006 года были помещены на полки винотеки для дальнейшего хранения. С этого времени виноделами каждый год отбираются лучшие вина, имеющие потенциал к дальнейшему развитию в бутылке, достойные стать частью коллекции винодельни. Для производства используется виноград, выращенный и собранный вручную на лучших участках Таманского полуострова, которые расположены в уникальных климатических условиях и омываются Черным и Азовским морями. Помимо основной выдержки коллекция проходит дополнительное созревание в течение трех лет в бутылке в специальной винотеке. За это время напитки приобретают максимально сложную структуру, развивают свои ароматические характеристики и достигают вершины вкуса.

Рислинг - особенный сорт винограда, который обладает своим собственным стилем, при этом раскрывая самобытность местности, в которой был произведен. Чтобы описать характер Рислинга, можно взять за основу два определения: свежесть и сладость. Высокая кислотность придает характерную свежесть, она же создает баланс между сладостью и свежестью, и даже при самом высоком содержании сахара вина не становятся приторными. Для производства коллекционного вина специалисты используют ягоды Рислинга, собранные на участке с десятилетней лозой. По технологии, разработанной командой виноделов «Кубань-Вино» 2/3 ассамбляжа отправляется в емкости из нержавеющей стали, а 1/3 на брожение в бочку из американского и французского дуба. Далее следует дополнительная выдержка в бутылке не менее трех лет. Цвет в бокале соломенный с палево-золотистым оттенком. Аромат развитый, утонченный с тонами фруктов, трав, гудронными, минеральными оттенками, тонами выдержки. Вкус отличается хорошей кислотностью, тонами лайма, яблок и ванильных нот. Свои лучшие качества Рислинг проявит в паре с рыбными блюдами под соусами, морепродуктами, ракообразными. Подавать, охладив до 12-14°C.

Aged collection wines are the peak of the "Chateau Tamagne" brand. It embodied many years of experience, skill and talent of winemakers of "Kuban-Vino". The history of collection wines begins in March 2008, when aged wines from the 2006 harvest were placed on the shelves of the winery for further storage. Since that time, winemakers select the best wines every year that have the potential for further development in a bottle, worthy to become part of the winery's collection. For production, grapes are grown and handpicked in the best sections of the Taman Peninsula, which are located in unique climatic conditions and washed by the Black and Azov Seas. In addition to the main aging, the collection undergoes additional maturation for three years in a bottle in a special winery. During this time, wine acquire the most complex structure, develop their aromatic characteristics and reach the peak of taste.

Riesling is a special grape variety that has its own style, which revealing the identity of the area where it was produced. To describe the nature of Riesling, two definitions can be taken as a basis: freshness and sweetness. High acidity gives a characteristic freshness; also, it creates a balance between sweetness and freshness.

For the production of collection wine, experts use Riesling berries collected on a plot with a ten-year vine. According to the technology developed by "Kuban-Vino" team of winemakers 2/3 of the assembly is sent to stainless steel tanks, and 1/3 for fermentation in a barrel of American and French oak. Additionally, wines aging in the bottle for at least three years. The color of wine in the glass is golden. The aroma is fresh, refined with tones of fruits, herbs, tar, mineral shades and tones of aging. The taste is distinguished by good acidity, tones of lime, apples and vanilla notes. Riesling will show its best qualities paired with fish dishes or seafood. Serve at the temperature of 12-14°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 30-55 лет, имеющие достаток средний и выше среднего/ Men and women 30-55 years old, with an average and above average income
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Торжество, в подарок/ Celebration, gift
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Гастрономический ужин, особый случай/ Gastronomic dinner, special occasion
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Российские напитки класса "premium" / Russian wine of "premium" class

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Рислинг Рейнский Riesling Rhine
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Без укрытия, на штамбовых формировках. Длина обрезки - средняя
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Третья декада сентября First decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	85-90 ц/га 85-90 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	10 лет 10 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Настой в прессах с предварительным охлаждением мезги винограда Рислинг. Флотация периодического действия. Брожение при контролируемой температуре 16-18°C.
ВЫДЕРЖКА AGING	2/3 ассамбляжа в емкости из нержавеющей стали, 1/3 брожение в бочке из американского и французского дуба, дополнительная выдержка в бутылке не менее трех лет при температуре 18 °C и влажности не выше 85 % 2/3 of the assembly is sent to stainless steel tanks, and 1/3 for fermentation in a barrel of American and French oak, additional aging in the bottle for at least three years at a temperature of 18 °C and humidity not higher than 85%

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,5-12,5 % об. 11,5-12,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм ³ not more 4 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм ³ 5-7 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	74 ккал 74 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Соломенный с палево-золотистым оттенком Straw with a pale golden hue
АРОМАТ BOUQUET	Сочетание сортового аромата и древесных нот The combination of varietal aroma and woody notes
ВКУС TASTE	С отличной живой кислотностью и сортовыми особенностями With excellent lively acidity and varietal characteristics
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14°C 12-14°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 ; 1,564 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,6 см ; h 30,6 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037253931

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037253938

Код АП: 406

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

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