



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



Вино коллекционное сухое красное «Саперави. Шато Тамань Резерв»

Collection wine dry red «Saperavi. Chateau Tamagne Reserve»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Коллекция вин «Шато Тамань Резерв» в лимитированном дизайне с серой этикеткой — это результат многолетней работы виноделов с бочкой, в ходе которой была опробована выдержка вин в бочках из разного типа древесины и разных мест происхождения. В каждом вине этой коллекции воплотились многолетний опыт, мастерство и талант виноделов «Кубань-Вино». Для производства используется виноград, выращенный и собранный на лучших участках агрофирмы «Южная». Каждый образец коллекции выпущен ограниченным тиражом.

Вино коллекционное сухое красное «Саперави. Шато Тамань Резерв» урожая 2015 года произведено из одноимённого сорта винограда — средний возраст лоз виноградников 15 лет. Для достижения своего уникального стиля и неповторимого вкуса вино выдерживалось в дубовых бочках на протяжении 12 месяцев с последующей выдержкой в бутылке не менее 6 лет.

Цвет «Саперави. Шато Тамань Резерв» в бокале выражен насыщенными тонами рубина с гранатовым оттенком. Богатый букет насыщен тёмными ягодами, подчеркнутыми древесными и сафьяновыми нотами, благодаря выдержке в бочке. Приятно терпкий, бархатистый вкус мягко продолжает чувственный танец долгим развивающимся послевкусием. Наиболее предпочтительным гастрономическим сочетанием послужат стейки средней прожарки, шашлык из свинины, фаршированный поросенок или утка с яблоками. Рекомендуемая температура подачи 18-20 °С.

The collection of wines «Chateau Tamagne Reserve» in a limited design with a gray label is the result of many years of work with a barrel of winemakers, during which we tried aging of wines in barrels from different types of wood and different places of origin. Each wine of this collection embodied many years of experience, skill and talent of «Kuban-Vino» winemakers. For production we use grapes grown and harvested on the best sites of the Yuzhnaya agricultural company. Each sample of the collection is released in a limited edition.

Collection dry red wine «Saperavi. Château Tamagne Reserve» of the 2015 harvest is made from the grape variety of eponymouse - the average age of the vineyard vines is 15 years. To achieve its unique style and unique taste, the wine was aged in oak barrels for 12 months, followed by aging in the bottle for at least 6 years.

Color of «Saperavi. Chateau Tamagne Reserve» in the glass is expressed in rich tones of ruby with a garnet hue. The rich bouquet is saturated with dark berries, accentuated by woody and morocco notes, thanks to barrel aging. Pleasantly tart, velvety taste gently continues the sensual dance with a long developing aftertaste. The most preferred gastronomic combination will be medium-rare steaks, pork kebab, stuffed pig or duck with apples. The recommended serving temperature is 18-20 °C.

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 или коллекцию / A unique product for connoisseurs, released in a limited edition - a business gift, present, in a personal winery or 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

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Саперави Saperavi
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне, на высоком штамбе. Тип шпалеры - металлическая, с одним ярусом проволоки.
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь, 2015 September, 2015
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD IN KG OF GRAPES PER HA., cwt/ha	68,1 ц/га 68,1 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛЮЗ, лет AVERAGE AGE OF VINS, years	15 лет 15 years

МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ
Сбор винограда осуществляется на сахарах 21-23%. Переработка проводится по «красному способу». После дробления винограда, полученную мезгу сульфитируют до 50 (свободная) и оправляют на брожение на чистых культурах дрожжей, в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 25 градусов, с регулярным орошением «шапки» мезги. После брожения производится сьем виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ. Затем производится сьем с осадка с дальнейшей защитой виноматериала.

PRIMARY FERMENTATION
The grape harvest is carried out on sugars of 21-23%. Processing is carried out according to the "red method". After crushing the grapes, the resulting pulp is sulphated to 50 (free) and sent for fermentation on pure yeast cultures, in stainless steel tanks at a temperature of up to 25 degrees, with regular irrigation of the "cap" of the pulp. After fermentation, the wine material is removed from the yeast sediment and a pure bacterial culture is introduced for malolactic fermentation. Then it is removed from the sediment with further protection of the wine material.

ВЫДЕРЖКА
В дубовых бочках 12 месяцев, после розлива бутылочная выдержка не менее 72 месяцев
AGING
In oak barrels 12 months, bottle aging for at least 72 months after bottling

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,0 - 13,0 % об. 11,0 - 13,0 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л not more 4,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0 - 7,0 г/л 5,0 - 7,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	76,8 ккал 76,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От рубинового до темно-рубинового с гранатовым оттенком From ruby to dark-ruby with garnet tint
АРОМАТ BOUQUET	Тона выдержки, подчеркнутые древесными и сафьяновыми нотами Aging tones underlined by woody and morocco notes
ВКУС TASTE	Приятно терпкий, бархатистый, насыщенно глубокий с долгим развивающимся послевкусием Pleasantly tart, velvety, richly deep with a long developing aftertaste

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ
SERVING TEMPERATURE 18-20 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:
0,75 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:
4630037256468

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037256465

Код АП: 4062

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

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