



КУБАНЬ-ВИНО



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое розовое «Розе»
Rosé, a Russian dry rosé wine with the Kuban: Taman Peninsula protected geographical status

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия Российских вин с ЗГУ «Вина Тамани» производится из винограда, выращенного в уникальной климатической зоне на плантациях Таманского полуострова, омываемого водами Азовского и Черного морей. В этой серии представлены вина из типичных сортов винограда, которые занимают большинство площадей виноградников. Весь технологический процесс производства, начиная от посадки саженцев, сбора урожая, переработки и заканчивая розливом готового вина в бутылки, находится под строгим контролем специалистов, виноградарей и виноделов. Они не выдерживаются в бочках, поэтому в них наиболее ярко проявляются сортовые особенности. Это очень свежие, яркие, ароматные, питкие вина на каждый день.

Российское сухое розовое вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» «Розе» создано из уникального купажа различных сортов винограда. Без выдержки, но с характером, оно играет на палитре оттенков от бледно-розового до насыщенного розового цвета. Аромат раскрывается гармоничной свежестью, точно соответствующая стилю Розе. Вкус легкий, без намёков на посторонние оттенки, как лёгкий бриз Таманского полуострова. Оптимальная температура подачи сухого розового 10–12 °С, чтобы раскрыть все нюансы южного букета.

Wines of Taman, a collection of Russian wines with a protected geographical status, is crafted from grapes grown in the unique climate of the Taman Peninsula's vineyards, surrounded by the Azov and Black Seas. This series showcases wines made from the most prevalent grape varieties, which dominate the vineyard landscape. From planting seedlings to bottling the final product, every stage of the process is overseen by experts—grape growers and skilled winemakers. These wines are not barrel-aged, allowing their distinct varietal qualities to shine through. Refreshingly vibrant and intensely aromatic, they are perfectly suited for casual consumption.

Rosé, a Russian dry rosé wine with the Kuban: Taman Peninsula protected geographical status, is created from a unique blend of grape varieties. Not aged yet distinctive, it showcases a spectrum of hues, from delicate pinks to deep, vibrant shades. The nose offers a balanced freshness, perfectly capturing the essence of Rosé. The taste is delicate, free of any foreign flavors, like a gentle breeze of the Taman Peninsula. This dry rosé is best served 10–12°C to reveal all the nuances of its Southern bouquet.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины 25-50 лет, имеющие средний достаток / Men and women aged 25–50, average income

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Приобрести качественное вино по доступной цене / Purchase wine of high quality at an affordable price point

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR CONSUMPTION

Встречи с друзьями, семейный ужин / Gatherings with friends, family dinners

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

Российское вино класса «медиум» / Medium-class Russian wine

КУБАНЬ-ВИНО

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань.Таманский полуостров» сухое розовое «Розе»

Rosé, a Russian dry rosé wine with the Kuban: Taman Peninsula protected geographical status

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Алиготе, Бархатный, Бианка, Вионье, Гренаш, Грюнер Таманский, Каберне Совиньон, Крестостоп Анапский, Марсан, Мерло, Мускат Гамбургский, Мюллер Тургау, Первенец Магарача, Пино белый, Пино серый, Пино черный, Рислинг Рейнский, Рисус, Ритон, Ркацители, Русан, Сира Таманская, Совиньон Белый, Траминер Розовый, Цвайгельт Таманский, Цветочный, Цитронный Магарача, Шардоне, Шенен Блан Aligoté, Barkhatny, Bianca, Viognier, Grenache, Grüner Taman, Cabernet Sauvignon, Krasnostop Anapa, Marsan, Merlot, Muscat Hamburg, Muller Thurgau, Pervenets Magaracha, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Rhine Riesling, Risus, Riton, Rkatsiteli, Rusan, Syrah Taman, Sauvignon White, Pink Traminer, Zweigelt Taman, Floral, Citron Magaracha, Chardonnay, Chenin Blanc
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanised
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, формирование АЗОС; металлическая с тремя ярусами проволоки, вертикальная формировка Stem unprotected. Trellis system: metal with a single wire tier, AZOS formation, galvanized metal with three wire tiers for vertical shoot positioning
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanised
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август, сентябрь August, September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	106,40 ц/га 106,40 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	10 лет 10 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах не ниже 19%. Переработка проводится по «белому способу». Осветление сула проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов с систематическим контролем за температурой и количеством сброженных сахаров. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшей защитой виноматериала. Grapes are harvested when they reach a sugar content of at least 19%. They are then processed following the white method. The must is clarified using the flotation technique. Fermentation takes place in stainless steel tanks at 16-18°C. Temperature and sugar levels are carefully monitored throughout the process. After fermentation, the wine is racked off the lees and is further protected.



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,0-12,0 % об. 10,0-12,0 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л 4,0 g/l max
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-7,0 г/л 5,0-7,0 g/l

КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	71,2 ккал 71,2 kcal
----------------------------	------------------------

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Различной интенсивности, с оттенками от бледно-розового до розового From subtle pale shades to vibrant hues of pink.
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, гармоничный, соответствующий типу Well-developed, balanced, perfectly matching the type
ВКУС TASTE	Свежий, легкий, без посторонних тонов Crisp, fresh, unadorned
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	10-12 °C 10-12 °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 / 1,145 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 7,3 cm / h 29,3 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4680644522616

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14680644522613

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