



# Château TAMAGNE

· ШАТО ТАМАНЬ ·



Напиток винный «Траминер десертный коллекционный. Гранд Десерт. Шато Тамань Резерв» 2010  
Fortified collection wine "Traminer. Grand Dessert. Chateau Tamagne Reserve" 2010

#### ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия коллекционных десертных винных напитков «Гранд десерт. Шато Тамань Резерв» выпускается ограниченным тиражом и многие годы является фирменным знаком винодельни «Кубань-Вино». Каждый год специалистами отбираются лучшие образцы, 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, становясь прекрасными дигестивами. Эти коллекционные напитки станут настоящим подарком для ценителей этой категории.

Для этого напитка мы использовали сорт винограда Траминер розовый, собранный вручную с десятилетней лозы. В бокале вы увидите глубокий янтарный с золотистым оттенком цвет. Аромат чистый, с легкими тонами лепестков чайной розы. Вкус полный, гармоничный, насыщенный, с типичными десертными нотами, с медовыми тонами и ярко выраженной десертной доминантой. «Траминер. Гранд Десерт. Шато Тамань Резерв» станет прекрасным дигестивом и хорошим сопровождением к различным сырам и орехам. Подается при температуре 10-16°C.

A series of collection fortified wines "Grand Dessert. Chateau Taman Reserve" is issued in a limited edition and for many years it has been a mark of distinction of the "Kuban-Vino" winery. Every year, experts select the best samples 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 hand-picked in the best sections of the Taman Peninsula, which are located in unique climatic conditions and are 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, drinks acquire the most complex structure, develop their aromatic characteristics and reach the peak of taste, becoming excellent digestive. These collection fortified wines will be a real gift for connoisseurs of this category.

For this drink, we used the Gewürztraminer grape variety, hand-picked from a ten-year-old vine. In the glass you will see a deep amber color with a golden hue. The aroma is clean, with light tones of tea rose petals. The taste is full, harmonious, and intense, with typical dessert notes, with honey tones and a pronounced dessert dominant. "Traminer. Grand Dessert. Chateau Tamagne Reserve" will be a great digestive and good accompaniment to various cheeses and nuts. Served at a temperature of 10-16°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	Напитки для наслаждения, в подарок/ Drinks for pleasure, gift
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Завершение ужина, сопровождение бесед/ Digestive
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	Траминер розовый - 100% Gewürztraminer - 100%
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	На штамбовых формировках в неукрывной культуре. Плодовые стрелки оставляют длинными, с 8-10 глазками.
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Вторая декада сентября Second decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	90-95 ц/га 90-95 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	10 лет 10 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Охлаждение мезги. Настой на мезге сусла Траминер розовый, отделение сусла. Подброд до накопления спирта естественного брожения 2,0 % об., внесение спирта этилового ректифицированного для остановки брожения и корректировки кондиций.

PRIMARY FERMENTATION

ВЫДЕРЖКА AGING	3 года в бутылке при температуре 18 °С и влажности не выше 85%. 3 years aging in the bottle at a temperature of 18 °C and humidity not higher than 85%
-------------------	---

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	16 % об. 16 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	160 г/дм <sup>3</sup> 160 g/dm <sup>3</sup>
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	4-6 г/дм <sup>3</sup> 4-6 g/dm <sup>3</sup>
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	160,5 ккал 160,5 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Янтарный с золотистым оттенком Amber with a golden hue
АРОМАТ BOUQUET	Чистый, с легкими тонами лепестков чайной розы Pure, with light tones of tea rose petals
ВКУС TASTE	Полный, гармоничный, насыщенный, с типичными десертными нотами, с медовыми тонами и ярко выраженной десертной доминантой Full, harmonious, rich, with typical dessert notes, with honey tones and a pronounced dessert dominant
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	10-16°С 10-16°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



Доступный объем/Available volume:  
0,75 L ; 1,346 kg

Размер бутылки/Bottle size:  
Ø 8,1 см ; h 29,9 см

Вложение в гофроящик/ Embedding  
in a corrugated box:  
6

Штрих код на единицу продукции/  
Embedding in a corrugated box:  
4607062860922

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14607062860929

Код АП: 462

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

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