Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •

Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» десертное выдержанное «КАГОР. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ»
Russian fortified wine with a protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula", aged dessert "KAGORS. CHATEAU TAMAGNE RESERVE"

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Российские выдержанные вина «Шато Тамань Резерв» относятся к премиальной линейке марки «Шато Тамань». Во время выдержки в дубовых бочках сквозь поры древесины вино насыщается кислородом. Взаимодействуя с деревом, оно обогащается дубильными веществами – танинами, которые придают аромату благородство, а вкусу – мягкую терпкость. Именно этот этап помогает вину приобрести те великолепные органолептические свойства, за которые так ценятся выдержанные вина.
Для изготовления российского крепленого (ликерного) вина с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» десертного выдержанного «Кагор. Шато Тамань Резерв» используют виноград сорта Саперави, выращенный на лучших терруарах Таманского полуострова. Технология производства (нагрев сусла и мезги до 65 °С при постоянном перемешивании) позволяет извлечь из ягод все полезные свойства и насыщенность вкуса. Финальный этап создания вина происходит при помощи неполного спиртового брожения с последующей выдержкой в дубовых бочках не менее 1,5 лет.
Кагор имеет насыщенный цвет от интенсивно-красного до тёмно-рубинового. Аромат комплексный и свойственный типу, на фоне сливочного крема и шоколада ярко выражены спелые фруктовые ноты. Вкус вина полный, бархатисто-терпкий и долгий, без посторонних оттенков. Рекомендуемая температура подачи 16-18 °С.

Russian aged wines "Chateau Tamagne Reserve" belong to the premium line of the "Chateau Tamagne" brand. During aging in oak barrels through the pores of the wood, the wine is saturated with oxygen. Interacting with wood, it is enriched with tannins which give the aroma nobility and the taste - mild astringency. It is this stage the wine acquire those excellent organoleptic properties for which aged wines are so valued.
For the production of Russian fortified wine with PGI “Kuban. Taman Peninsula " aged dessert "Kagors. Chateau Tamagne Reserve "uses Saperavi grapes grown on the best terroirs of the Taman Peninsula. The production technology (heating the wort and pulp to 65 ° C with constant stirring) allows us to extract from the berries all the useful properties and richness of the taste. The final stage of wine creation takes place with the help of incomplete alcoholic fermentation, followed by aging in oak barrels for at least 1.5 years.
Kagors has a rich color from intense red to dark ruby. The aroma is complex and typical for the type, ripe fruit notes are pronounced against the background of butter cream and chocolate. The taste of the wine is full, velvety-tart and long, without extraneous shades. Recommended serving temperature 16-18 ° C

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчина и женщины, преимущественно консерваторы, предпочитают классику, чтят традиции / Man and women, mostly conservatives, prefer the classics, honor traditions
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Качественный продукт по доступной цене / Quality product at an affordable price
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Семейный ужин, праздник Пасхи / Family dinner, Easter
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING	Премиум / Premium

Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •

Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» десертное выдержанное «КАГОР. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ»
Russian fortified wine with a protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula", aged dessert "KAGORS. CHATEAU TAMAGNE RESERVE"

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	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Высокоштамбовый АЗОС
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Вторая декада сентября Second decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	125 ц/га 125 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVARAGE AGE OF VINS	17 лет 17 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Мезгу обрабатывают теплом до температуры 65°С, далее прессуют и получают виноградное сусло. Происходит подбраживание сусла до 3% алкоголя при температуре 25°С, процесс брожения останавливается путем спиртования до получения кондиций - 16% алкоголя и 160 г/дм3 сахара. Далее виноматериал отправляется на выдержку в дубовую бочку сроком не менее 1,5 года. The pulp is treated with heat up to a temperature of 65 ° C, then pressed and grape must is obtained. The wort is fermented up to 3% alcohol at a temperature of 25 ° C, the fermentation process is stopped by alcoholization until the condition is obtained - 16% alcohol and 160 g / dm3 of sugar. Further, the wine material is sent for aging in an oak barrel for a period of at least 1.5 years.
ВЫДЕРЖКА AGING	В дубовой бочке не менее 1,5 лет Aging in an oak barrel for at least 1.5 years

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	16,0 % об. 16,0 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	160 г/дм3 160 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6,0±1,0 г/дм3 6,0±1,0 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	160,8 ккал 160,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От интенсивно красного до темно-рубинового Intense red to deep ruby
АРОМАТ BOUQUET	Свойственный типу. На фоне сливочного крема и шоколада преобладание тонов спелых фруктов Inherent to the type. The prevalence of ripe fruit tones against the background of butter cream and chocolate
ВКУС TASTE	Полный, бархатисто-терпкий и долгий, без посторонних оттенков Full, velvety-tart and long, without extraneous shades
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	16-18 °С 16-18 °С

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/ Barcode on unit of production:
4630037254105

Штрих код на групповую упаковку/ Barcode for group packaging:
14630037254102

Код АП: 412

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

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

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