



**Château
TAMAGNE**
• ШАТО ТАМАНЬ •

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» полусухое розовое «Шато Тамань. GRAPE DANCE/ГРЕЙП ДЭНС» / Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» semi-dry rose «Chateau Tamagne. GRAPE DANCE/GRAPE DANCE»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

GRAPE DANCE — это современные вина, созданные в известном португальском стиле Vinho Verde от популярного российского бренда Chateau Tamagne. Vinho Verde переводится как «зеленое вино» или «молодое вино», особенностью которого является лёгкая шипучесть в послевкусии. Свежие, яркие, бодрящие, питкие и гастрономичные – в любой жизненной ситуации Grape Dance окажется кстати.

В серии представлены полусухие вина, изготовленные из сортов Бианка, Грюнер Таманский и Саперави. Для создания линейки была проведена тщательная селекция сортов винограда с выраженной освежающей доминантой, а использование современных энолабораторных исследований и применение передовых технологий позволило получить уникальные сенсорные свойства. Сбор винограда осуществляется на низких сахарах с последующим прессованием в мягком режиме, осветление сусла проводится с помощью флотации. Вино ферментируется в ёмкостях из нержавеющей стали при постоянно контролируемой температуре, после чего выдерживается на тонком дрожжевом осадке не более 2 месяцев.

Полусухое розовое Chateau Tamagne. Grape Dance — элегантное вино, созданное из винограда сортов Бианка и Саперави, выращенного и собранного на собственных виноградниках винодельни. Цвет в бокале от бледно-розового до малинового. Вино привлекает утонченной кислинкой и игристыми мотивами с чуть сладкими оттенками в послевкусии. В аромате доминирующая свежесть раскрывается ярким букетом слабленных и мягких нот. Охлажденное вино идеально подходит в качестве аперитива или как освежающий напиток в жаркий день. Оно также послужит прекрасным сопровождением для зелёных салатов, морских и рыбных деликатесов.

Рекомендуется подавать при температуре 10-12°C.

GRAPE DANCE are modern wines created in the famous Portuguese Vinho Verde style from the popular Russian brand Chateau Tamagne. Vinho Verde translated as "green wine" or "young wine", a feature of which is a slight sparkling in the aftertaste. Fresh, bright, bracing and gastronomic - Grape Dance will come in handy in any life situation.

The series includes semi-dry wines made from Bianca, Grüner Tamanskiy and Saperavi varieties. To create the line, we carried out a careful selection of grape varieties with a pronounced refreshing dominant. We use of modern eno-laboratory research and the advanced technologies made to obtain unique sensory properties. Grape harvesting is carried out on low sugars, followed by soft pressing, and then clarification of the must by using flotation. The wine fermented in stainless steel tanks at a constantly controlled temperature and then aged on fine yeast sediment for no more than 2 months.

Semi-dry pink Chateau Tamagne. Grape Dance is an elegant wine created from Bianca and Saperavi grapes grown and harvested in the winery's own vineyards. The color in the glass ranges from pale pink to crimson. The wine attracts with refined acidity and sparkling motifs with slightly sweet nuances in the aftertaste. In the aroma, a bright bouquet of harmonious and soft notes reveals the dominant freshness. Cooled wine is ideal as an aperitif or as a refreshing drink on a hot day. It will also serve as an excellent accompaniment for green salads, sea and fish delicacies.

It is recommended to serve at a temperature of 10-12°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ / PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 18+, современные, экспериментаторы, открыты новому, следят за трендами и новинками/ Men and women 18+, modern, experimenters, open to new things, follow trends and novelties
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ / MOTIVES FOR PURCHASE	Яркий привлекательный дизайн, попробовать новинку, доверяя бренду, подобрать альтернативу дорогому импортному вину/ Bright attractive design, try a new product, trust the brand, choose an alternative to expensive imported wine
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Вина на каждый день, встреча с друзьями, вечеринка, семейный ужин/ Wines for every day, meeting with friends, party, family dinner
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	low-medium



Доступный объем/Available volume:
0,75 L / 1,208 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 7,4 см / h 31,0 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4630037254242

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037254249

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

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» полусухое розовое «Шато Тамань. GRAPE DANCE/ГРЕЙП ДЭНС» / Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» semi-dry rose «Chateau Tamagne. GRAPE DANCE/GRAPE DANCE»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОП VARIETAL	Бианка, Саперави Bianca, Saperavi
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной, под гидробур, механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	На высоком штамбе, формировка АЗОС; на высоком штамбе, формировка Казенава
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Бианка - первая декада августа, Саперави - первая декада сентября Bianca - the first decade of August, Saperavi - the first decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	Бианка - 60 ц/га, Саперави - 130 ц/га Bianca - 60 cwt/ha, Saperavi - 130 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Бианка - 25 лет, Саперави - 10 лет Bianca - 25 years, Saperavi - 10 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 17-18%, прессование винограда в мягком режиме, осветление сусла с помощью технологического способа - флотация, затем брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18°С, после брожения производится сьем с осадка и батонаж на тонком дрожжевом осадке не более 2 месяцев. The grapes are harvested on sugars of 17-18%, the grapes are pressed in a soft mode, the must is clarified using a technological method - flotation, then fermentation in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 °C, after fermentation, the sediment is removed from the sediment and batonage on a thin yeast sediment no more than 2 months.
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	9,5 - 11,5 % об. 9,5 - 11,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	8-18 г/дм3 8-18 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6-8 г/дм3 6-8 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	74,3 ккал 74,3 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От бледно-розового до малинового Pale pink to raspberry
АРОМАТ BOUQUET	Мягкий, гармоничный Soft, harmonious
ВКУС TASTE	Легкий, свежий, гармоничный Light, fresh, harmonious
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