Château
TAMAGNE
• ШАТО ТАМАНЬ •

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Траминер. Шато Тамань»

Russian wine with a protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» dry white «Traminer. Chateau Tamagne»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серию Fleurs du Sud от бренда Chateau Tamagne любят представительницы прекрасного пола за свежий аромат с нотками ягод, фруктов и цветочными тонами. Отличительная черта – яркая этикетка с цветочным рисунком. В линейке представлены четыре сухих вина: белые, розовое и красное, благодаря чему каждый найдет образец по вкусу. Вина Fleurs du Sud призваны создавать весенне-летнее настроение, добавляя краски в городские будни.

Единственное в линейке моносортовое вино «Траминер. Шато Тамань» является примером успешной работы виноделов с сортом Траминер розовый. Это старинный австрийский виноград, который хорошо освоился и в Краснодарском крае. Сорт известен своей «многофункциональностью»: виноделы производят из него высококачественные сухие, десертные и игристые вина. Славится сложной ароматикой, которая варьируется в зависимости от времени сбора урожая - от легких цветочных оттенков до ароматов чайной розы и цитрусовых при позднем сборе.

Цвет вина в бокале светло-соломенный с оттенками от золотистого до телесного. Сортовой аромат выражен тонами чайной розы. Вкус свежий, полный, гармоничный. Сухое российское вино «Траминер. Шато Тамань» раскроется для вас в сочетании с сырами и не очень сладкими десертами. Не менее удачным выбором могут быть неострые азиатские блюда. Перед подачей охладить до 6-8 °С.

The Fleurs du Sud series from the Chateau Tamagne brand is loved for its fresh aroma with hints of berries, fruits and floral tones. A distinctive feature is a bright label with a floral pattern. The line includes four dry wines: white, rosé and red, so everyone will find a sample to their taste. Fleurs du Sud wines are designed to create a spring-summer mood, adding color to the city everyday life.

The only single-varietal wine “Traminer. Chateau Tamagne" is an example of the successful work of winemakers with the Traminer pink variety. This is an old Austrian grape, which is well established in the Krasnodar region. The variety is known for its “multifunctionality”: winemakers produce high-quality dry, dessert and sparkling wines from it. Renowned for its complex aromatics that vary with harvest time, from light florals to tea rose and late-harvest citrus aromas.

The color of the wine in the glass is light straw with shades from golden to flesh. The varietal aroma is expressed by tones of tea rose. The taste is fresh, full, harmonious. Dry Russian wine “Traminer. Chateau Tamagne" will open up for you in combination with cheeses and not very sweet desserts. Mild Asian dishes can be an equally good choice. Cool to 6-8°C before serving.The recommended serving temperature is 8-10 °C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Преимущественно женщины 25+, имеющие средний достаток, предпочитающие легкие сухие вина/ Mostly women aged 25+, with an average income, preferring light dry wines
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Качественное вино «на каждый день» по разумной цене в ярком цветочном оформлении/ Quality wine «for every day» at a reasonable price in a bright floral design
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Встречи с друзьями, семейный ужин/ Meeting with friends, family dinner
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Российское вино ценового сегмента «medium»/ Russian wine of the price segment «medium»

Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Траминер. Шато Тамань»

Russian wine with a protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» dry white «Traminer. Chateau Tamagne»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Траминер Розовый Traminer Pink
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый не укрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, металлическая с двумя ярусами проволоки, металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь September
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD IN KG OF GRAPES PER HA., cwt/ha	132,18 ц/га 132,18 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ, лет AVARAGE AGE OF VINS, years	10-16 лет 10-16 years old
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Сбор винограда осуществляется на сахарах 20-22%, прессование винограда проходит в мягком режиме, (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление сусла проводится с помощью технологического способа – флотация. Затем проводится брожение с использованием чистой культуры дрожжей в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов. После брожения производится съем с дрожжевого осадка с дальнейшей защитой виноматериала
PRIMARY FERMENTATION	The grape harvest is carried out on sugars of 20-22%, the grapes are pressed in a soft mode (so as not to extract polyphenols from the skin of the grapes), the must is clarified using a technological method - flotation. Then fermentation is carried out using a pure culture of yeast in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 degrees. After fermentation, it is removed from the yeast sediment with further protection of the wine material
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,5-13,5 % об. 11,5-13,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	Не более 4,0 г/л Not more than 4,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6,0±1,0 г/л 6,0±1,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	79,6 ккал 79,6 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с оттенками от золотистого до телесного Light straw with golden to flesh tones
АРОМАТ BOUQUET	Сортовой, с тонами чайной розы Varietal, with tones of tea rose
ВКУС TASTE	Полный, гармоничный Complete, harmonious
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	6-8 °C 6-8 °C

Доступный объем/Available volume:
0,75 L / 1,24 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,2 см / h 30,7 см

Вложение в гофроящик/ Embedding in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/ Embedding in a corrugated box:
4630037252415

Штрих код на групповую упаковку/ Barcode for group packaging:
14630037252412

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне (евро) / Number of packages on a pallet (Euro):
72

Количество упаковок в слое / Number of packages in the layer:
18

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