



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •

Вино выдержанное сухое красное "Красный blend. Шато Тамань Резерв" 2016
Aged dry red wine "Red Blend. Chateau Tamagne Reserve" 2016

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Коллекция лимитированных вин «Шато Тамань Резерв» представляет собой уникальный продукт для истинных ценителей вкуса, выпущенный ограниченным тиражом. Это результат искусной работы опытных виноделов с бочкой, в ходе которой была опробована выдержка вин в древесине разного типа и разных мест происхождения. За это время вина достигают вершины ароматических и вкусовых характеристик. Для создания каждого вина коллекции используется виноград, выращенный и собранный вручную на лучших виноградопригодных участках Таманского полуострова Краснодарского края.

Вино географического наименования выдержанное сухое красное «Красный blend. Шато Тамань Резерв» произведено по классической технологии для красных вин из отборного винограда урожая 2016 года: Пино Черный (возраст лоз 14 лет), Красностоп Анапский (возраст лоз 13 лет), Каберне Совиньон (возраст лоз 18 лет). Переработка винограда происходит с минимальным контактом с кислородом. Свою сложную структуру вино получает благодаря выдержке 12 месяцев в бочке из французского и американского дуба при температуре 16-18 °C с дополнительной выдержкой в бутылке на протяжении 36 месяцев.

В бокале «Красный blend. Шато Тамань Резерв» характеризуется темно-красным цветом с гранатовым оттенком и развитым ароматом, насыщенным тонами выдержки на фоне древесных нот. Вкус полный и бархатистый, со сладкими гармоничными танинами и длительным развивающимся послевкусием. Станет идеальной гастрономической парой к мясу птицы в остром соусе, пасте с ветчиной и острым сыром, а также к картофелю, фаршированному овечьей брынзой и запеченному в грибном соусе.

The collection of limited wines "Chateau Tamagne Reserve" is a unique product for true connoisseurs of taste, released in a limited edition. This is the result of the skillful work of experienced winemakers with the barrel, during which the aging of wines in different types of wood and from different places of origin was tested. During this time, the wines reach the pinnacle of aroma and flavor characteristics. To create each wine in the collection we use grown and harvested by hand in the best vineyard areas of the Taman Peninsula of the Krasnodar region.

Aged dry red wine of the geographical origin "Red blend. Chateau Tamagne Reserve" produced according to the classical technology for red wines from selected grapes of the 2016 harvest: Pinot Noir (vines age 14 years), Krasnostop Anapskiy (vines age 13 years), Cabernet Sauvignon (vines age 18 years). The processing of grapes takes place with minimal contact with oxygen. The wine gets its complex structure thanks to aging for 12 months in French and American oak barrels at a temperature of 16-18 °C with additional aging in the bottle for 36 months.

In the glass "Red blend. Chateau Tamagne Reserve" characterized by a dark red color with a pomegranate hue and a developed aroma saturated with tones of aging against a background of woody notes. The taste is full and velvety, with sweet harmonious tannins and a long developing aftertaste. It will be an ideal gastronomic pair with poultry meat in a spicy sauce, pasta with ham and spicy cheese, as well as potatoes stuffed with sheep's cheese and baked in mushroom sauce.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО

ПОТРЕБИТЕЛЯ /
PORTRAIT OF
POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины 30+ с уровнем дохода выше среднего, хорошо образованы. Увлечены вином и отлично в нем разбираются. Открыты новому, в поиске идеальных сочетаний и неожиданных решений / Men and women 30+ with an income above the average, well educated. Passionate about wine and well versed in it. Open to the new, in search of perfect combinations and unexpected solutions

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ
ПОКУПКИ /
MOTIVES FOR PURCHASE

Уникальный продукт для ценителей, выпущенный ограниченным тиражом - деловой презент, подарок, в личную винотеку / коллекцию / A unique product for connoisseurs, released in a limited edition - a business gift, present, in a personal winery / collection

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/
REASONS FOR CONSUMPTION

Гастрономический ужин в кругу семьи, деловой ужин / Gastronomic dinner with family, business dinner

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/
PRICE POSITIONING

Российские выдержанные вина класса "премиум" / Russian aged wines of "premium" class

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОП VARIETAL	Пино Черный, Крестостоп Анапский, Каберне Совиньон Pinot Noir, Krasnostop Anapskiy, Cabernet Sauvignon
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Под гидробур, механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	На высоком штамбе, Гюйо
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Пино Черный - первая декада сентября, Крестостоп Анапский - первая-вторая декада сентября, Каберне Совиньон - третья декада сентября-вторая декада октября Pinot Noir - first decade of September, Krasnostop Anapskiy - first or second decade of September, Cabernet Sauvignon - third decade of September - second decade of October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	55-112 ц/га 55-112 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Пино Черный - 14, Крестостоп Анапский - 13, Каберне Совиньон - 18 лет Pinot Noir - 14, Krasnostop Anapskiy - 13, Cabernet Sauvignon - 18 years old
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Переработка винограда в редуктивном режиме. Дробление винограда с отделением гребней, мезгу направляют на брожение. Брожение на мезге в нержавеющей винификаторах при температуре 22-25 °С. в течении 20 дней. После брожения проведено ЯМБ, после окончания которого вино было заложено во французскую и американскую бочки на выдержку на 12 месяцев при температуре 16-18 °С. После обработки стерильный холодный розлив. Дополнительная выдержка в бутылке. Processing of grapes in a reductive mode. Crushing grapes with the separation of the ridges, the pulp is sent to fermentation. Fermentation on the pulp in stainless tanks at a temperature of 22-25 °C for 20 days. After fermentation, malolactic fermentation was carried out, after which the wine was put into French and American barrels for aging for 12 months at a temperature of 16-18 °C. Sterile cold bottling after processing. Additional bottle aging.
ВЫДЕРЖКА AGING	12 месяцев в бочке из французского и американского дуба. Выдержка в бутылке 36 месяцев 12 months in a French and American oak barrel. Aged in a bottle 36 months

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,5 - 13,5 % об. 11,5 - 13,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм ³ not more 4 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм ³ 5-7 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	79,6 ккал 79,6 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Темно-красный с гранатовым оттенком Dark red with garnet shade
АРОМАТ BOUQUET	Сложный, развитый, насыщен тонами выдержки на фоне древесных нот Complex, developed, saturated with tones of aging on the background of woody notes
ВКУС TASTE	Полный, бархатистый со сладкими гармоничными танинами и длительным развивающимся послевкусием Full, velvety with sweet harmonious tannins and a long developing aftertaste
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	16-18 °С 16-18 °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:
0,75L; 1,631 kg

Размер / Size:
Ø 8,3 x h 30,7 см

Вложение в гофрощик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037253221

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037253228

Код АП: 4061

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

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