Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •

БУТЫЛКИ ОБЪЕМОМ 1,5 Л, 0,75 Л, 0,2 Л

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань.Таманский полуостров» брют розовое «Шато Тамань»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия игристых вин Chateau Tamagne — представляет собой лёгкие, питкие образцы, разработанные российскими виноделами Центра энологии Chateau Tamagne в партнерстве с экспертами из Института энологии провинции Шампань (Франция) в 2006 году. Вина производятся методом Шарма: процесс брожения проводится в больших резервуарах (акратофорах), что позволяет выпускать большие партии элегантных игристых вин для широкого круга потребителей.

Розовый игристый брют «Шато Тамань» изготовлен из сортов Бианка, Кристалл, Первенец Магарача, Пино Белый, Цитронный Магарача, Шардоне, Мюллер-Тургау, Рислинг Рейнский, Алиготе, Пино Черный, Ритон, Цветочный и Каберне Совиньон, выращенных и собранных на солнечных виноградниках агрофирмы «Южная», расположенных на той же широте, что и Бордо во Франции. Цвет в бокале от светло-розового с телесным оттенком до розового. Аромат развитый, изысканный, с хорошо выраженными фруктовыми тонами. Полный и гармоничный вкус, красивая и продолжительная игра пузырьков в бокале станут идеальными спутниками любого торжества. Послужит прекрасным аперитивом в сочетании с лёгкими фуршетными закусками. Рекомендуемая температура подачи игристого составляет 8-10 °С.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Женщины и мужчины от 25 до 40 лет. Сфера деятельности: работа в найме, работа в гос.учреждениях, статус от менеджера до руководителя среднего звена. Интересы: домашние вечеринки, отдых с друзьями за городом, свидания. Любят активно проводить выходные, увлечены работой, активные, ответственные, общительные
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE	Выбор в поиске цена и качество, интерес к бренду, уверенность в товаре, выбор для дальнейшей привязанности
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION	Встреча с друзьями, свидание, домашняя вечеринка
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING	Middle

Château TAMAGNE
• ШАТО ТАМАНЬ •

Доступный объем / Available volume:
1,5 L / 2,863 kg,
0,75 L / 1,586 kg,
0,2 L / 0,465 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 11,7 см / h 35,9 см,
ø 9,4 см / h 31,2 см,
ø 6,0 см / h 20,2 см

Вложение в гофроящик / Embedding in a corrugated box:
1,5 л - 4
0,75 л - 6
0,2 л - 12

Штрих код на единицу продукции / Barcode on unit of production:
1,5 л - 4630037252446
0,75 л - 4607062864333
0,2 л - 4630037252439

Штрих код на групповую упаковку / Barcode for group packaging:
1,5 л - 14630037252443
0,75 л - 14607062864330
0,2 л - 14630037252436

Код АП: 441

Количество упаковок на поддоне (евро) / Number of packages on a pallet (Euro):
1,5 л - 45
0,75 л - 64
0,2 л - 108

Количество упаковок в слое / Number of packages in the layer:
1,5 л - 15
0,75 л - 16
0,2 л - 18

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» брют розовое «Шато Тамань»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIENTAL	Бианка, Кристалл, Первенец Магарача, Пино Белый, Цитронный Магарача, Шардоне, Мюллер Тургау, Рислинг Рейнский, Алиготе, Пино Черный, Ритон, Цветочный, Каберне Совиньон
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, формировка АЗОС; металлическая с тремя ярусами проволоки, вертикальная формировка.
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август, Сентябрь
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Бианка - 106,68 ц/га, Кристалл - 100,28 ц/га, Первенец Магарача 108,64 ц/га, Пино Белый - 92,97 ц/га, Цитронный Магарача - 132,38 ц/га, Шардоне - 88,96 ц/га, Мюллер Тургау - 119,49 ц/га, Рислинг Рейнский - 123,31 ц/га, Алиготе - 102,99 ц/га, Пино Черный - 79,57 ц/га, Ритон - 105,91 ц/га, Цветочный - 108,72 ц/га, Каберне Совиньон - 109,84 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Бианка - 12 лет, Кристалл - 18 лет, Первенец Магарача - 16 лет, Пино Белый - 16 лет, Цитронный Магарача - 13 лет, Шардоне - 15 лет, Мюллер Тургау - 7 лет, Рислинг Рейнский - 11 лет, Алиготе - 9 лет, Пино Черный - 8 лет, Ритон - 12 лет, Цветочный - 14 лет, Каберне Совиньон - 5 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 19-21%. Прессование винограда проходит в мягком режиме (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда). Осветление сусла проводится с помощью технологического способа – флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов. После брожения производится съем с дрожжевого осадка с дальнейшим купажированием виноматериалов.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Во время вторичной ферментации бродильную смесь направляют на шампанизацию в бродильные резервуары. Брожение проводят при температуре не выше 20°С. Первые 24 часа брожение открытое, после начала активного выделения СО2 — герметичное. В процессе вторичной ферментации должно быть сброжено не менее 18 г/дм3 сахара и достигнуто давление в бродильном резервуаре не менее 450 кПа при 20°С, после чего проводится остановка брожения путем охлаждения бродильной смеси до температуры 0°С, предварительно шампанизированное вино охлаждают до температуры +7 - +10°С и снимают с дрожжевого осадка. Затем шампанизированное вино охлаждают до температуры минус 4°С. Охлаждение вина производят за время не более 18 часов, после чего его выдерживают при температуре охлаждения не менее 48 часов.

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,0–12,0 % об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	6,0-15,0 г/л
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0–8,0 г/л
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	75,9 ккал

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-розового до розового
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, тонкий, соответствующий типу
ВКУС TASTE	Полный, гармоничный, без тонов окисленности
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	8-10 °С

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