



Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» крепкое коллекционное «Мадера Кубанская. Шато Тамань Резерв»  
 Russian fortified (liqueur) vintage strong «Madere de Kuban. Chateau Tamagne Reserve» wine with the «Kuban. Taman Peninsula» Protected Geographical Indication

#### ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия коллекционных вин «Шато Тамань Резерв» выпускается ограниченным тиражом и многие годы является фирменным знаком винодельни «Кубань-Вино». Для производства используется отборный виноград, выращенный и собранный вручную на лучших участках Таманского полуострова. Помимо основной выдержки вина коллекции проходят дополнительное бутылочное созревание в течение трёх лет в специальной винотеке, что позволяет им усложнить структуру, раскрыть ароматический потенциал и достичь гармоничной зрелости.

Жемчужиной коллекционной серии «Шато Тамань Резерв» несомненно является крепленое (ликерное) вино «Мадера Кубанская». В его основе — классическая технология мадеризации. Вино производится из винограда сорта Ркацители, собранного при сахаристости не ниже 19 г/100 см³. Выдержка осуществляется в дубовых бочках нейтрального профиля, что позволяет сохранить баланс и избежать избыточного насыщения танинами. Общий срок выдержки составляет не менее 60 месяцев — именно в этот период формируются характерные органолептические свойства мадеры.

В бокале вино раскрывается оттенками от золотистого до тёмно-янтарного. Аромат развитый и типичный для стиля, с нотами каленого ореха, сухофруктов и лёгкими карамельными нюансами. Вкус мягкий, маслянистый, округлый, с продолжительным и благородным послевкусием. Российское крепленое (ликерное) вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» «Мадера Кубанская. Шато Тамань Резерв» станет элегантной альтернативой крепким спиртным напиткам в качестве дижестива и достойным экземпляром в коллекции ценителей выдержанных вин.

The Chateau Tamagne Reserve vintage wine series is released in a limited edition and has been the brand mark of the Kuban-Vino winery for many years. Only selected grapes, grown and hand-harvested on the finest plots of the Taman Peninsula, are used for production. Besides the primary ageing, the vintage wines undergo additional bottle maturation for three years in a special wine cellar, which allows them to develop complexity of structure, reveal their aromatic potential, and achieve harmonious maturity.

The undisputed jewel of the Chateau Tamagne Reserve collection series is the fortified (liqueur) Madere de Kuban wine. It is based on the classic maderisation process. The wine is produced from Rkatsiteli grapes variety harvested at the minimum sugar content of 19 g/100 cm³. Ageing takes place in neutral-profile oak casks, which preserves balance and prevents excessive tannic extraction. The total ageing period is no less than 60 months — this is the period during which the characteristic organoleptic properties of Madeira are formed.

In the glass, the wine reveals hues ranging from golden to deep amber. The bouquet is developed and typical of the style, with notes of roasted nuts, dried fruits, and subtle caramel nuances. The taste is soft, unctuous, rounded, with a prolonged and noble aftertaste. Russian fortified (liqueur) 'Madere de Kuban. Chateau Tamagne Reserve' wine with the 'Kuban. Taman Peninsula' PGI will serve as an elegant alternative to spirits as a digestif, and a worthy addition to the collection of any aged wines' connoisseur.

#### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

##### ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Женщины и мужчины 35+ с уровнем дохода выше среднего, хорошо образованы, консервативны. Ценят традиции, историю, наследие. Видят в вине не просто напиток, а артефакт, для них процесс дегустации — это диалог с историей. Не подвержены сиюминутным трендам. / Adults aged 35 or older, of above-average income, well-educated, and conservative. People who value traditions, history, and heritage. They perceive wine not merely as a beverage, but as an artefact; for them, the act of tasting is a dialogue with history. They are not swayed by fleeting trends.

##### МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE

Уникальный продукт для ценителей, выпущенный ограниченным тиражом. Деловой презент, подарок, в личную винотеку или коллекцию. / A rare offering for discerning palates, available in a limited run. A gift for a business partner, a cherished present, or an addition to a personal wine cellar or collection

##### ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION

Эксклюзивные личные вехи: Годовщины (25-я, 50-я свадьба), юбилеи (50, 60 лет), рождение наследника, крупная успешная сделка всей жизни. Создание легендарной гастрономической пары на особом ужине, дегустации, в узком кругу ценителей, где каждая бутылка — предмет обсуждения и восхищения. / Exclusive personal milestones: Anniversaries (25th, 50th wedding anniversary), landmark birthdays (50th, 60th), the birth of an heir, a singular, defining business triumph. Creating a legendary gastronomic pairing at an especial dinner or tasting, amongst a select circle of connoisseurs, where each bottle is a subject for discussion and admiration.

##### ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING

Премиум/ Premium



Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» крепкое коллекционное «Мадера Кубанская. Шато Тамань Резерв»  
Russian fortified (liqueur) vintage strong «Madere de Kuban. Chateau Tamagne Reserve» wine with the «Kuban. Taman Peninsula» Protected Geographical Indication  
ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Ркацители Rkatsiteli
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки с вертикальным формированием прироста Stem unprotected. Trellis system: galvanised metal with three wire tiers for vertical shoot positioning
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	109 ц/га 109 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	15 лет 15 years

МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Используют виноград свежий сорта Ркацители. Сбор винограда осуществляется с массовой концентрацией сахаров не менее 19,0г/100см³. Переработку винограда - дробление и гребнеотделение осуществляют по специальной технологической схеме. Сусло, используемое для приготовления вина ликерного (специального) продукта, получают двумя способами: 1 способ: полученную мезгу предварительно сульфитируют диоксидом серы из расчета 80-120 мг/дм³. Далее, сусло, в течение 4-5 часов, настаивают на мезге. После чего из мезги отбирают самотек, а остаток направляют на прессование. Сусло -самотек и фракции после прессования объединяют. 2 способ: полученную мезгу сульфитируют диоксидом серы из расчета 100-150 мг/дм³. Далее мезгу нагревают до температуры 45-50°С и выдерживают до температуры остывания в пределах 35-40°С. Далее из мезги отбирают самотек, а остаток направляют на прессование. Сусло самотек и фракции после прессования объединяют. Сусло, полученное по двум схемам, после кратковременного отстоя, снимают с осадка и направляют на брожение. Брожение проводят в емкостях с осуществлением систематического контроля температуры и количества сброженных сахаров. При достижении содержания сахаров 50 г/дм³, осуществляют остановку брожения путем внесения спирта этилового ректификованного. Полученное крепленое вино с защищенным географическим указанием наливом (виноматериал) выдерживают на дрожжевом осадке в течение не менее двух месяцев. После проводится снятие с дрожжевого осадка. Хранят в условиях, исключающих возможность развития болезнетворных микроорганизмов. Fresh Rkatsiteli grapes are used. The grapes are harvested at the minimum sugar concentration of 19.0 g/100 cm³. The grape processing – crushing and destemming – is carried out according to a specific technological scheme. The must used for producing the fortified (special) wine is obtained by two methods: Method 1: the resulting pomace is first sulphited with sulphur dioxide at a rate of 80-120 mg/dm³. Then, the must is left to macerate on the pomace for 4-5 hours. Following this, the free-run juice is drawn off from the pomace, and the remaining pomace is sent for pressing. The free-run juice and the fractions from pressing are combined. Method 2: the resulting pomace is sulphited with sulphur dioxide at a rate of 100-150 mg/dm³. The pomace is then heated to the temperature of 45-50°C and held until it cools to within 35-40°C. Subsequently, the free-run juice is drawn off from the pomace, and the remaining pomace is sent for pressing. The free-run juice and the fractions from pressing are combined. The must obtained by both methods, after a brief settling period, is racked off the sediment and sent for fermentation. Fermentation is conducted in tanks with systematic control of temperature and the amount of fermented sugars. Upon reaching the residual sugar of 50 g/dm³, fermentation is halted by the addition of rectified ethyl alcohol. The resulting fortified wine with the Protected Geographical Indication, in bulk (as a wine base), is aged on the yeast sediment for no less than two months. It is then racked off the yeast sediment. It is stored under conditions that preclude the development of pathogens.
--	---

ВЫДЕРЖКА	Крепленом вине ЗГУ проводят мадеризацию, выдерживают на дрожжевых осадках в течение 6 месяцев при поддержании температуры 40-45°С с проведением микрооксидации (дозирование кислорода). После мадеризации вино направляют на выдержку в бочку сроком на 5-6 лет. The fortified wine with the PGI undergoes maderisation, being aged on yeast sediments for 6 months at the maintained temperature of 40-45°C with micro-oxygenation (oxygen dosing). Following maderisation, the wine is transferred for ageing in oak casks for 5-6 years.
----------	--

#### АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	19,0 % об. 19,0 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	менее 4,0 г/л less than 4,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/л 5-7 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	123,3 ккал 123,3 kcal

#### ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От золотистого до темно-янтарного From golden to deep amber
АРОМАТ BOUQUET	Свойственный типу, с легкими тонами каленого орешка Typical of the style, with light notes of roasted nuts
ВКУС TASTE	Мягкий, маслянистый с приятным и долгим послевкусием Soft, unctuous with a pleasant and prolonged aftertaste
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	15-16 °С 15-16 °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:  
0,75 L / 1,257 kg

Размер бутылки / Bottle size:  
ø 8,0 cm / h 30,0 cm

Вложение в гофроящик /  
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /  
Barcode on unit of production:  
4680644522999

Штрих код на групповую упаковку /  
Barcode for group packaging:  
14680644522996

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

