




**Château
TAMAGNE**
· ШАТО ТАМАНЬ ·

«ШАТО ТАМАНЬ ДУО» Вино столовое сухое красное

ОПИСАНИЕ ВИНА:

Название серии «Шато Тамань Duo» полностью отражает концепцию линейки - это дуэты из двух сортов винограда, которые органично дополняют друг друга. Купажирование позволяет сделать вино более мягким, стройным, гармоничным, а также дает простор для творчества виноделов. Это вина на каждый день с четкой ориентацией на вкусы потребителей и с отличным сочетанием цена-качество.

Приготовлено по классической технологии из отборного винограда двух самых популярных международных сортов Каберне и Мерло, собранного на собственных виноградниках агрофирмы «Южная» Таманского полуострова Краснодарского края. Классический бордосский состав, тем не менее играет новыми, яркими гранями. Цвет от красного до тёмно-красного, с рубиновым или гранатовым оттенком. Аромат сложный, фруктовый с фиалковыми и паслёновыми тонами. Вкус свежий, мягкий, гармоничный. Вино сухое красное «Шато Тамань Дуо» идеально сочетается с мясными блюдами. Подавать, предварительно охладив до 12-14°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ	Мужчины и женщины 25-40 лет, новаторы, имеющие средний достаток
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ	Интересное качественное вино по разумной цене
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	Встреча с друзьями, пикник, семейный ужин
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	Российское вино ценового сегмента "medium"

«ШАТО ТАМАНЬ ДУО»
Вино столовое сухое красное

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ	Каберне, Мерло
VARIETAL	
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Без укрытия, в виде высокоштамбовых кордонов
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Конец сентября - начало октября
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	95-100 ц/га 95-100 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Каберне - 14, Мерло - 15 лет 14, 15 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Брожение на мезге винограда в винификаторах Ганимед. Проведение яблочно-молочного брожения после окончания спиртового брожения.
PRIMARY FERMENTATION	
ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки No fining

ОБОЗНАЧЕНИЕ В ВИННОЙ КАРТЕ :

«ШАТО ТАМАНЬ ДУО»

Вино столовое сухое красное



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11-13 % об. 11-13 % 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	76,9 ккал (322 кДж) 76,9 kcal (322 KJ)

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От красного до тёмно-красного с рубиновым или гранатовым оттенком
АРОМАТ BOUQUET	Сложный, фруктовый с фиалковыми и паслёновыми тонами
ВКУС TASTE	Свежий, мягкий, гармоничный
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14°C 12-14°C

Доступный объем/Available volume:
0,75 L / 1,346 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,1 см / h 29,9 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4607062867112

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062867119

Код АП: 403

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 (86148) 91-666, 91-692, 90-135, e-mail: office@kuban-vino.ru

353531, Russia, Krasnodar region, Temruyk district, Starotitarovskaya, Zavodskaya 2.
Tel.: 8 (86148) 91-666, 91-692, 90-135, e-mail: office@kuban-vino.ru