



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



«САПЕРАВИ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ» 2011 Вино географического наименования коллекционное сухое красное

ОПИСАНИЕ ВИНА:

Выдержанные коллекционные вина - вершина марки «Шато Тамань». В них воплотились многолетний опыт, мастерство и талант виноделов «Кубань-Вино». История коллекционных вин начинается с марта 2008 года, когда выдержанные вина урожая 2006 года были помещены на полки винотеки для дальнейшего хранения. С этого времени виноделами каждый год отбираются лучшие вина, имеющие потенциал к дальнейшему развитию в бутылке, достойные стать частью коллекции винодельни. Для производства используется виноград, выращенный и собранный вручную на лучших участках Таманского полуострова, которые расположены в уникальных климатических условиях и омываются Черным и Азовским морями. Помимо основной выдержки коллекция проходит дополнительное созревание в течение трех лет в бутылке в специальной винотеке. За это время напитки приобретают максимально сложную структуру, развивают свои ароматические характеристики и достигают вершины вкуса.

Интерес виноделов к Саперави полностью оправдан: сорт очень самобытный, с характером и большим потенциалом. Специалисты любят его за природное фенольное богатство, а потребители за темперамент и сочность.

Коллекционное «Саперави. Шато Тамань Резерв» производят из одноименного сорта, выращенного и собранного на собственных виноградниках (возраст лоз 15 лет). Чтобы обрести завершённый вид, вино проводит 12 месяцев в бочке из французского и американского дуба и дополнительно выдерживается в бутылке не менее трех лет. В бокале характеризуется насыщенным рубиновым цветом. Аромат насыщенный и многогранный: пряные смолистые оттенки в сочетании с чёрными ягодами терновника и лёгкими ванильными нотами. Вкус полный, насыщенный, глубокий, с отличной интеграцией дуба, сочный со сладкими танинами. Послевкусие длительное и развивающееся. Идеальной парой к коллекционному «Саперави. Шато Тамань Резерв» станут блюда из дичи, кабана, косули, зайца, хорошо прожаренный стейк из говядины или телятины. Подавать при температуре 14-16°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ	Мужчины и женщины 30-55 лет, имеющие достаток средний и выше среднего
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ	Торжество, в подарок
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	Гастрономический ужин, особый случай
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	Российское вино класса "premium"

«САПЕРАВИ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ» 2011
Вино географического наименования коллекционное сухое
красное

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Саперви - 100%
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Без укрытия, на штамбовых формировках. Обрезка кустов средняя и длинная
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Конец сентября - первая половина октября
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	80-85 ц/га 80-85 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	15 лет 15 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Брожение на мезге винограда Саперави в винификаторах Ганимед. Проведение яблочно-молочного брожения после окончания спиртового брожения

ОБОЗНАЧЕНИЕ В ВИННОЙ КАРТЕ :



PRIMARY FERMENTATION

ВЫДЕРЖКА	12 месяцев в бочке из французского и американского дуба, дополнительная выдержка в бутылке три года при температуре 18°C и влажности не выше 85%
FINING	

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	13 % об. 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	76,8 ккал 76,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Насыщенный рубиновый
АРОМАТ	Пряные смолистые оттенки в сочетании с черными ягодами терновника и легкими ванильными нотами
BOUQUET	
ВКУС TASTE	Полный, насыщенный, глубокий, с отличной интеграцией дуба, сочный со сладкими танинами. Послевкусие длительное и развивающееся
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14-16°C 14-16°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:
4607062869765

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062869762

Код АП: 403

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

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

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