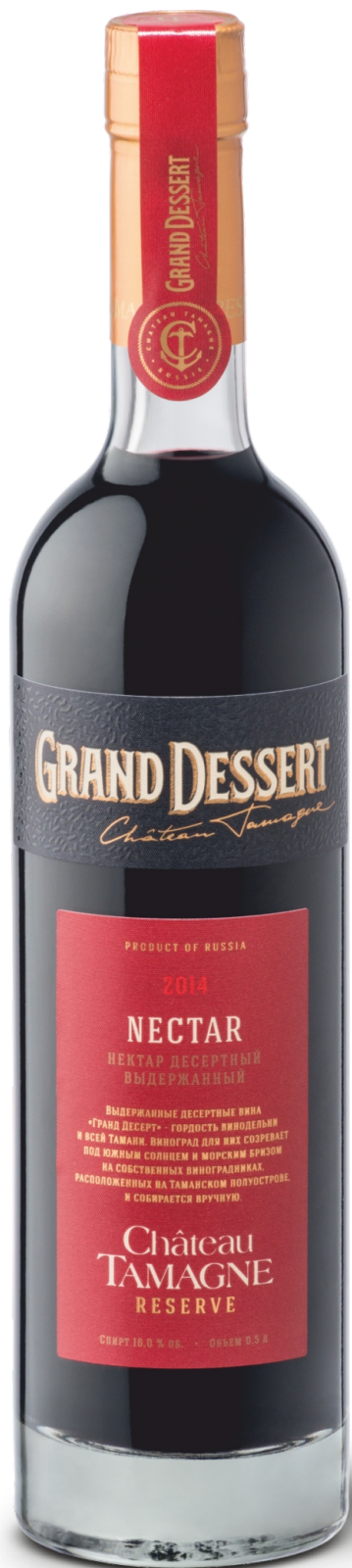




Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



Напиток винный «НЕКТАР ДЕСЕРТНЫЙ
ВЫДЕРЖАННЫЙ. Гранд Десерт. Шато Тамань
Резерв»

Fortified aged wine “Nectar. Grand Dessert.
Chateau Tamagne Reserve”

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Винные напитки «Гранд Десерт. Шато Тамань Резерв» отличаются насыщенностью аромата и полнотой вкуса, которые свойственны качественным десертным винам. Для этой серии используют виноград с высокой степенью сахаристости, собранный на собственных виноградниках агрофирмы «Южная». После добавления ректификованного этилового спирта виноматериал отправляется на выдержку. Для производства винного напитка «Нектар десертный выдержанный» используют красный сорт винограда Анчелотта. Родом он из Италии, но команда виноделов «Кубань-Вино» считает его не менее перспективным и на территории Краснодарского края. Цвет винного напитка от интенсивно-красного до темно-рубинового. Аромат свойственный типу, с преобладанием спелых фруктов на фоне сливочного крема и шоколада. Вкус полный, бархатисто-терпкий и долгий. Винный напиток «Нектар десертный выдержанный» идеально сочетается с десертами: тортами и мороженым. Но может и полностью заменить их, став прекрасным завершением обеда или ужина.

Fortified wines "Grand Dessert. Chateau Taman Reserve" are distinguished by the richness of aroma and the fullness of taste that are the characteristic of quality dessert wines. For this series grapes with a high degree of sugar content are used. All the grape collected on the own vineyards of the agricultural firm "Yuzhnaya". After the rectified ethyl alcohol added, the wine undergoes aging.

For the production of fortified wine, "Nectar" used red grape variety Ancellotta. Variety that comes from Italy, but winemakers' team of "Kuban-Vino" considers it no less promising in Krasnodar Region. The color of the wine varies from intense red to dark ruby. Bouquet with a predominance of ripe fruit with the notes of butter cream and chocolate. The taste is full, velvety and long-tart.

Fortified wine "Nectar" is perfectly combined with desserts: cakes and ice-cream. However, it can completely replace them, becoming an excellent end to lunch or dinner.

НАГРАДЫ / AWARDS:

AWC Vienna, Vienna, Austria, 2014 - Диплом
International Wine & Spirit Competition (IWSC), London,
United Kingdom, 2014 - Бронзовая медаль

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ	мужчины и женщины 25-40 лет, новаторы, имеющие средний достаток
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ	попробовать что-то новое, интересное, удивить друзей
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	встречи с друзьями, семейный ужин
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	русское вино класса "low-premium"

Напиток винный «НЕКТАР ДЕСЕРТНЫЙ ВЫДЕРЖАННЫЙ. Гранд
Десерт. Шато Тамань Резерв»
Fortified aged wine "Nectar. Grand Dessert. Chateau Tamagne
Reserve"

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Анчелотта Ancellotta
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	ручной manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Кордонная формировка Cordon grapevines system
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Вторая декада сентября Second decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	80-90 ц/га 80-90 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	13 лет 13 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Охлаждение мезги. Настаивание суслу на мезге. Подбраживание суслу до накопления спирта естественного брожения 2,0 % об., внесение спирта этилового ректифицированного для остановки брожения и корректировки кондиций Cooling of pulp. The infusion of must on pulp. Fermentation of the wort before accumulation of natural fermentation alcohol 2.0% by volume, introduction of rectified ethyl alcohol for stopping fermentation and adjusting the condition
ВЫДЕРЖКА AGING	не менее 18 месяцев not less than 18 month

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	16 % об. 16 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	160 г/дм ³ 160 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	4-6 г/дм ³ 4-6 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	160,5 ккал (672 кДж) 160,5 kcal (672 KJ)

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От интенсивно-красного до темно-рубинового Color from intense red to dark ruby
АРОМАТ BOUQUET	Свойственный типу, с преобладанием спелых фруктов на фоне сливочного крема и шоколада With a predominance of ripe fruit with the notes of butter cream and chocolate
ВКУС TASTE	Полный, бархатисто-терпкий и долгий Full, velvety and long-tart
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	10-16 °C 10-16 °C

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

ОБОЗНАЧЕНИЕ В ВИННОЙ КАРТЕ /
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST:

Напиток винный «Нектар десертный
выдержанный. Гранд Десерт. Шато Тамань
Резерв»

Fortified aged wine "Nectar. Grand Dessert.
Chateau Tamagne Reserve"



Доступный объем/Available volume:
0,5L / 1,13 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 6,7 см / h 30,6 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4607062868409

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062868406

Код АП: 462

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro):
104

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
26