



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



«РОЗА ТАМАНИ. ШАТО ТАМАНЬ»

Вино столовое полусухое розовое
“ROSE DE TAMAGNE. CHATEAU TAMAGNE”
Table rose wine semi-dry

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Цветочная серия «Шато Тамань» - это легкие и питкие вина. Их особенно любят представительницы прекрасного пола за свежий аромат с нотками ягод, фруктов и цветочными тонами. Отличительная черта серии - этикетка с цветочным рисунком. В этой серии представлены полусухие белые, розовое и красное вина.

Цветочная серия «Шато Тамань» предназначена для разных событий и может стать идеальным спутником для пикников и поездок на дачу. Вместо привычной корковой пробки бутылку закрывает винтовой колпачок, который легко открывается и повторно закупоривается, позволяя сохранить при этом качество вина.

Полусухое «Роза Тамани. Шато Тамань» - это союз двух сортов: красного, достаточно взрослого Саперави (возраст лоз 15 лет) и более юного, белого Траминера (возраст лоз 8 лет). Харизматичный, мощный, плотный Саперави и Траминер, отличающийся исключительной медово-цитронной ароматикой, - делают вино уникальным. В бокале нюансы цвета играют светло-розовыми и розовыми бликами, с малиновым или брусничным оттенком. Гармоничный вкус дополняет сложный фруктово-цветочный аромат с пряными оттенками лесных ягод и сливочной карамели.

«Роза Тамани» хороша в паре с овощными салатами, пастой с морепродуктами, рыбными блюдами и даже белым мясом. Подавать, хорошо охладив до 8-10°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ	Преимущественно женщины 25-45 лет, имеющие средний достаток, предпочитающие легкие полусухие вина
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ	Качественное легкое вино по разумной цене
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	Встречи с подругами, семейный ужин
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	Российское вино ценового сегмента "medium"

«РОЗА ТАМАНИ. ШАТО ТАМАНЬ» Вино столовое полусухое
розовое
“ROSE DE TAMAGNE. CHATEAU TAMAGNE” Table rose wine semi-dry

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ	Траминер, Саперави
VARIETAL	
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	На штамбовых формировках в неукрывной культуре
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Первая декада сентября - первая декада октября
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	90-95 ц/га 90-95 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Траминер - 8, Саперави - 15 лет 8, 15 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Получение сусла розового методом истекания из винификаторов, наполненных мезгой. Флотация периодического действия. Брожение при контролируемой температуре 16-18 °С.
PRIMARY FERMENTATION	
ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки No fining

ОБОЗНАЧЕНИЕ В ВИННОЙ КАРТЕ :



Доступный объем/Available volume:
0,75 L / 1,240 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,2 см / h 30,7 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4607062867037

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062867034

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

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,5-12,5 % об. 10,5-12,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	7-17 г/дм3 7-17 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм3 5-7 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	79,2 ккал (332 кДж) 79,2 kcal (332 KJ)

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-розового до розового, с малиновым или брусничным оттенком
АРОМАТ BOUQUET	Сложный, фруктово-цветочный с пряными оттенками лесных ягод
ВКУС TASTE	Полный, мягкий, гармоничный
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	8-10°C 8-10°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