



Château TAMAGNE

· ШАТО ТАМАНЬ ·



«РОЗА ТАМАНИ»

Вино географического наименования
полусладкое розовое

ОПИСАНИЕ ВИНА:

Вина линейки «Шато Тамань» - это качественные натуральные вина для широкого круга потребителей, их отличает сортовая типичность, чистые ароматы и вкусы. Сортовая серия вин «Шато Тамань» производится из отборного винограда, собранного на виноградниках агрофирмы «Южная» на Таманском полуострове Краснодарского края, климат которого идеально подходит для развития виноделия. Переработка винограда ведется на самом современном итальянском оборудовании, которое позволяет получать отличный виноматериал. Вина линейки «Шато Тамань» производятся по классическим технологиям, а для снижения кислотности применяется метод яблочно-молочного брожения, в результате чего вина становятся более мягкими и гармоничными.

Полусладкое розовое «Роза Тамани» - одно из первых вин, произведенных в линейке «Шато Тамань» и имеющих свою собственную аудиторию. «Роза Тамани» - это яркий пример классической технологии переработки «по белому» которая используется для изготовления розовых вин. С 2004 года она применяется в «Кубань-Вино» для производства этой позиции.

Основой полусладкого «Роза Тамани» является красный сорт винограда Каберне (возраст лоз 17 лет), выращенный и собранный на собственных виноградниках. Цвет в бокале от светло-розового до темно-розового. Аромат чистый, винный, с присущими каберне тонами черных ягод. Вкус полный и гармоничный.

Отлично проявляет себя в паре с фруктами и ягодами. Температура подачи: 12-14°C.

НАГРАДЫ

2011 «International Wine Challenge - AWC-Vienna 2011», Austria

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ	Мужчины и женщины 25-50 лет, имеющие средний достаток
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ	Приобрести вино с хорошим сочетанием «цена-качество»
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	Встречи с друзьями, семейный ужин
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	Российское вино класса "low-premium"

«РОЗА ТАМАНИ»
Вино географического наименования полусладкое розовое

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Каберне
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Без укрытия. Лоза сформирована в виде высокоштабных кордонов
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Конец сентября - начало октября
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	90-95 ц/га 90-95 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	17 лет 17 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Получение суслу розового методом истекания из винификаторов, наполненных мезгой. Флотация периодического действия. Брожение при контролируемой температуре 16-18 °С
ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки No fining

ОБОЗНАЧЕНИЕ В ВИННОЙ КАРТЕ :



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11-13 % об. 11-13 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	20-30 г/дм3 20-30 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм3 5-7 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	87,2 ккал 87,2 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-розового до тёмно-розового
АРОМАТ	Чистый, винный, слаженный
ВОУКВЕТ	
ВКУС TASTE	Полный, гармоничный
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14°С 12-14°С

Доступный объем/Available volume:
0,75 L ; 1,365 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,8 см ; h 30,1 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4607062866993

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062866990

Код АП: 403

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro):
64

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
16

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