



# Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



## «КАБЕРНЕ. 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.

Каберне Совиньон - самый популярный в мире сорт, который выращивают от Калифорнии до Японии. Вина из Каберне Совиньон прекрасно развиваются и элегантно стареют в процессе длительной выдержки. Резкие танины смягчаются, тонкие ароматы раскрываются тонами фиалки, кожи.

Коллекционное «Каберне. Шато Тамань Резерв» производится из собственного винограда одноименного сорта (возраст лоз 17 лет). Выдерживается 12 месяцев в бочке из кавказского и французского дуба, а после, согласно технологии, проводит в бутылке еще три года. Отличается глубоким рубиновым цветом. В аромате сочетание нот чернослива, паслёновых нот и табачных оттенков, подчеркнутыми дубовыми и сафьяновыми тонами. Обладает хорошей структурой. Во вкусе обилие бархатистых танинов и черных ягод. В паре с коллекционным «Каберне. Шато Тамань Резерв» рекомендуем подавать стейк средней прожарки, шашлык из свинины. Дегустировать 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"

«КАБЕРНЕ. 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	Каберне Совиньон - 100%
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Без укрытия. Лоза сформирована в виде высокоштамбовых кордонов. Обрезка кустов средняя
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	Брожение на мезге винограда Каберне Совиньон в винификаторах Ганимед. Проведение яблочно-молочного брожения после окончания спиртового брожения

ОБОЗНАЧЕНИЕ В ВИННОЙ КАРТЕ :



PRIMARY FERMENTATION

ВЫДЕРЖКА	12 месяцев в бочке из кавказского и французского дуба, дополнительная выдержка в бутылке три года при температуре 18 °С 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 <sup>3</sup> not more 4 g/dm <sup>3</sup>
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм <sup>3</sup> 5-7 g/dm <sup>3</sup>
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	76,8 ккал 76,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Глубокий рубиновый цвет
АРОМАТ BOUQUET	Сочетание ароматов чернослива, пасленовых нот и табачных оттенков, подчеркнутыми дубовыми и сафьяновыми тонами
ВКУС TASTE	Хорошая структура, обилие бархатистых танинов и черных ягод
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14-16°С 14-16°С

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

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:  
4607062869734

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14607062869731

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