



# Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



## Напиток винный «Рубин десертный коллекционный. Гранд Десерт. Шато Тамань Резерв» 2011

### ОПИСАНИЕ ВИНА:

Серия коллекционных десертных винных напитков «Гранд десерт. Шато Тамань Резерв» выпускается ограниченным тиражом и многие годы является фирменным знаком винодельни «Кубань-Вино». Каждый год специалистами отбираются лучшие образцы, 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, становясь прекрасными джестивами. Эти коллекционные напитки станут настоящим подарком для ценителей этой категории.

В этом напитке собраны сразу несколько сортов винограда (белых и красных) с разных по возрасту лоз: от 7 до 12 лет. Основой стал сорт Мускат Гамбургский, остальные партии сыграли Мускат и Анжелотта. Цвет темно-красный с рубиновым оттенком. Аромат сложный, с преобладанием фруктово-карамельных тонов. Вкус полный, бархатисто-терпкий и долгий. «Рубин. Гранд Десерт. Шато Тамань Резерв» хорош в тандеме с фруктами, ягодами и сладостями. Подается при температуре 10-16°C.

### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ	Мужчины и женщины 30-55 лет, имеющие достаток средний и выше среднего
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ	Напитки для наслаждения, в подарок
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	Завершение ужина, сопровождение бесед
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	Российские напитки класса "premium"

**Напиток винный**  
«Рубин десертный коллекционный. Гранд Десерт. Шато Тамань Резерв» 2011

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Мускат Гамбургский - 50%, Мускат - 30%, Анчелотта - 20%
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной культуре. Длина обрезки зависит от силы роста побегов и формировки
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Вторая половина сентября
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	95-100 ц/га 95-100 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Анчелотта - 7 лет, Мускат - 8 лет, Мускат Гамбургский - 12 лет 7, 8, 12 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Обработка теплом мезги Анчелотта до температуры 60-65°C с настоем. Охлаждение мезги Мускат гамбургский, Мускат, настоем суслу на мезге, отделение суслу. Подброд до накопления спирта естественного брожения 2,0% об., внесение спирта этилового ректифицированного для остановки брожения и корректировки кондиций.
PRIMARY FERMENTATION	
ВЫДЕРЖКА FINING	3 года в бутылке при температуре 18°C и влажности не выше 85%

ОБОЗНАЧЕНИЕ В ВИННОЙ КАРТЕ :



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:  
4607062860939

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14607062860936

Код АП: 462

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

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

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	16 % об. 16 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	140 г/дм3 140 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм3 5-7 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	152,8 ккал 152,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От красного до темно-красного с рубиновым оттенком
АРОМАТ BOUQUET	Сложный, с преобладанием фруктово-карамельных тонов
ВКУС TASTE	Полный, бархатисто-терпкий и долгий
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