



Château
TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



«ШАТО ТАМАНЬ ГРАНД СЕЛЕКТ РУЖ»

Вино географического наименования сухое
красное

"CHATEAU TAMAGNE GRAND SELECT ROUGE"

Wine of geographical denomination red dry

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серию «Селект» разработали специально для сегмента HoReCa, с учетом особенностей этой сферы винного рынка. Уникальный ассамбляж на основе автохтонных сортов, используемых в винах, демонстрирует аутентичность вин.

В 2017 году серия пополнилась новыми винами «Гранд Селект». Помимо сортового состава, который в итоговой версии соединил в себе не только автохтонные сорта, но и международную группу, в производстве использованы новые технологии и методы. Совершенствование технологии – результат совместной работы виноделов предприятия и итальянских консультантов.

Красный «Гранд Селект» - это союз четырех сортов: Саперави (возраст лоз 15 лет), Сира (возраст лоз 12 лет), Красностопа анапского (возраст лоз 13 лет) и Пино Нуара (возраст лоз 14 лет), собранных на виноградниках агрофирмы «Южная». Многогранный аромат раскрывается тонами черных и красных фруктов в сочетании с легкими ванильными нотами. Вкус полный и гармоничный. Красное «Гранд Селект» великолепно подходит к блюдам из мяса и овощам на гриле. Свой характер вино покажет при температуре подачи 15°C.

"Select" series developed specifically for the HoReCa segment taking into account the peculiarities of this wine market. A unique assembly of autochthonous varieties used in wines demonstrates the authenticity of wines.

In 2017 the series was replenished with new wines "Grand Select". In addition to the variety composition, which in the final version combined not only autochthonous varieties, but also an international group, new technologies and methods were used in production. Perfection of technology is the result of the joint work of the winemakers of Kuban-Vino and Italian consultants.

The red "Grand Select" is a union of four varieties both European and autochthonous: Saperavi (the age of the vines is 15 years), Syrah (the age of the vines is 12 years), Krasnostop Anapskiy (age of the vines is 13 years) and Pinot Noir (age of vines is 14 years) collected in the vineyards of the agricultural firm "Yuzhnaya". The multifaceted aroma is revealed by the tones of black and red fruits combined with light vanilla notes. The taste is full and harmonious. Red "Grand Select" is a great match for dishes from meat and vegetables on a grill. The wine will perfectly show itself at the serving temperature 15°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ	Возраст 25-40 лет, активные люди, интересующиеся вином и его разнообразием
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ	Желание экспериментировать и открывать разные отечественные вина
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	Посещение ресторана или любимой винотеки, где регулярно приобретаются новые образцы вин
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	Винная карта ресторана до 2000 руб

«ШАТО ТАМАНЬ ГРАНД СЕЛЕКТ РУЖ» Вино географического наименования сухое красное
"CHATEAU TAMAGNE GRAND SELECT ROUGE" Wine of geographical denomination red dry

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Саперави, Сира, Красностоп анапский, Пино Нуар
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	в неукрывной культуре in an unguided culture
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Третья декада августа - третья декада сентября
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	75-80 ц/га 75-80 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Саперави - 15 лет, Сира - 12 лет, Красностоп анапский - 13 лет, Пино Нуар - 14 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Брожение на мезге винограда в винификаторах Ганимед и Эврика. Проведение яблочно-молочного брожения после окончания спиртового брожения.
ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки No fining

ОБОЗНАЧЕНИЕ В ВИННОЙ КАРТЕ:

Гранд Селект Руж Шато Тамань красное сухое



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:
4607062862674

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062862671

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	12-14 % об. 12-14 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм ³ not more 4 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм ³ 5-7 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	82,4 ккал (345 кДж) 82,4 kcal (345 KJ)

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От красного до темно-красного с рубиновым оттенком
АРОМАТ BOUQUET	Насыщен тонами черных ягод в сочетании с легкими пряностями и ванильными нотами
ВКУС TASTE	Полный, фруктовый, гармоничный с мягкой таниновой структурой
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	15 °C 15 °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