



Château TAMAGNE

· ШАТО ТАМАНЬ ·



«КРАСНОСТОП. ШАТО ТАМАНЬ» Вино игристое молодое полусухое розовое

ОПИСАНИЕ ВИНА:

Молодые игристые вина винодельня «Кубань-Вино» выпускает с 2008 года. В линейке представлены: полусухое белое «Мускатное», брют белое «Рислинг», полусухое розовое «Красностоп». Эти вина производятся по оригинальной технологии, заключающейся в первичном брожении свежего виноградного суслу и позволяющей сохранить богатую палитру ароматов используемых сортов винограда. В 2016 году Евразийское патентное ведомство выдало винодельне патент на изобретение: «Способ производства игристых вин». Сам способ разработан директором по производству – Вандой Ботнар. Данный метод предусматривает не столь консервативную обработку первичного сырья. Это помогает на 90% сохранить органолептические свойства свежего винограда, а также поверхностно-активные вещества в их первоначальном виде в готовом продукте. Благодаря щадящей обработке, суслу переходит из первоначального состояния в игристое без особых потерь. При этом аромат и вкус напитка концентрируются, все это дополняется игристыми, пенящимися свойствами, которые удалось извлечь в процессе шампанизации, закрепить и донести до потребителя.

Молодое полусухое розовое «Красностоп. Шато Тамань» производят из винограда сорта Красностоп Анапский, выращенного на собственных виноградниках Таманского полуострова Краснодарского края. Отличается розовым цветом различной интенсивности от малинового до нежно-брусничного оттенка. Аромат очень яркий с преобладанием фруктово-ягодных тонов с цветочными оттенками. Вкус нежный и изысканный, удивляющий своей мягкостью, свежестью и долгим развивающимся послевкусием.

Молодое полусухое розовое «Красностоп. Шато Тамань» рекомендуется подавать при температуре 6-8 °С. Идеальной парой станут: чернослив с орехами под сливочным соусом, клубника с ванильным мороженым.

НАГРАДЫ / AWARDS:

2015, "Лучший продукт" ПРОДЭКСПО - 2015, Москва,
Золотая медаль

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

| | |
|-------------------------------|---|
| ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ | Мужчины и женщины 25-50 лет с доходом средним и выше, интересующиеся российским вином |
| МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ | Приобрести редкий сезонный продукт |
| ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ | Ужин в компании друзей или близких |
| ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ | Российское вино ценового сегмента "medium" |

«КРАСНОСТОП. ШАТО ТАМАНЬ»
Вино игристое молодое полусухое розовое

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

| | |
|--|--|
| МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN | Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia |
| СОРТ | Красноstop анапский |
| VARIETAL | |
| СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION | Ручной Manual |
| СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING | В неукрывной зоне. Формировка кардонная |
| СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING | Ручной Manual |
| ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD | Конец первой декады сентября |
| УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA. | 70-75 ц/га 70-75 c/ha |
| СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS | 17 лет 17 years |
| МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION | Кратковременный настой в прессах с предварительным охлаждением мезги сорта Красноstop Анапский .Флотация периодического действия |
| МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION | Производство игристого вина за одно брожение из свежего виноградного сусла. Условия 18-20 °С |
| ВЫДЕРЖКА FINING | Без выдержки No fining |

ОБОЗНАЧЕНИЕ В ВИННОЙ КАРТЕ :



Доступный объем/Available volume:
0,75 L / 1,586 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 9,4 см / h 31,2 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4607062868607

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062868604

Код АП: 440

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

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

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

| | |
|-------------------------------------|--|
| СПИРТ ALCOHOL | 10,5-12,5 % об. 10,5-12,5 % Vol. |
| СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR | 25-40 г/дм ³ 25-40 g/dm ³ |
| КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY | 5-7 г/дм ³ 5-7 g/dm ³ |
| КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY | 88,4 ккал 88,4 kcal |

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

| | |
|---|--|
| ЦВЕТ COLOUR | Розовый различной интенсивности, от малинового до нежно брусничного оттенка |
| АРОМАТ BOUQUET | С цветочным оттенком и преобладанием фруктово-ягодных тонов |
| ВКУС TASTE | Яркий, сбалансированный, с преобладанием фруктово-ягодных тонов с цветочными оттенками |
| ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE | 6-8°C 6-8°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