



«КРАСНОСТОП ТАМАНИ»

Вино географического наименования сухое красное

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. За последние 10 лет этот сорт стал крайне популярным среди специалистов. Стоит отметить, что большинство все-таки работает с Красностопом золотовским, в то время как виноделы «Кубань-Вино» продолжают исследовать возможности Красностопа анапского. Красностоп по праву считается главным автохтонным сортом России. Само же название произошло от внешнего вида: плодоножка у этого сорта красного цвета, а по форме напоминает стопку.

Сухое красное «Красностоп Тамани» производят из одноименного сорта, возраст лоз которого достиг 16 лет. Цвет в бокале тёмно-рубиновый с гранатовым оттенком. Аромат сложный, с гармоничным сочетанием фруктовых тонов. Вкус полный, свежий, экстрактивный с тонами чёрной смородины и чернослива.

«Красностоп Тамани» раскрывается в тандеме с блюдами из мяса и различными сортами сыра. Рекомендуемая температура подачи: 14-16°C.

НАГРАДЫ

2014, AWC Vienna, Austria
2013, Decanter World Wine Awards 2013, London
2013, International Wine & Spirit Competition (IWSC) 2013, London
2013, International Wine Challenge 2013, London
2012, International Wine & Spirit Competition (IWSC) 2012, London
2012, International Wine Challenge 2012, London

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"

«КРАСНОСТОП ТАМАНИ»
Вино географического наименования сухое красное

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Красностоп анапский
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной культуре. Формировка кордонная
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Первая - вторая декада сентября
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	90-95 ц/га 90-95 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	16 лет 16 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Брожение на мезге винограда Красностоп анапский в винификаторах Ганимед. Проведение яблочно-молочного брожения после окончания спиртового брожения
ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки No fining

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:
4607062867365

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062867362

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/дм3 not more 4 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм3 5-7 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	82,4 ккал 82,4 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Тёмно-рубиновый с гранатовым оттенком
АРОМАТ BOUQUET	Сложный, с гармоничным сочетанием фруктовых тонов
ВКУС TASTE	Полный, свежий, экстрактивный, с тонами чёрной смородины и чернослива
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14-16°C 14-16°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