



Château TAMAGNE

· ШАТО ТАМАНЬ ·



В ПОДАРОЧНОЙ УПАКОВКЕ



«МАДЕРА КУБАНСКАЯ ВЫДЕРЖАННАЯ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ» Напиток винный “MADEIRA DE KUBAN. CHATEAU TAMAGNE RESERVE” Fortified aged wine

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

На винодельне «Кубань-Вино» применяется классическая технология производства мадеры. Отборный виноград сорта Ркацители, возраст лоз которого не менее 15 лет, собирают при сахаристости не ниже 23%. Выдерживают мадеру преимущественно в старых бочках, так как этому напитку противопоказано слишком богатое насыщение танинами дуба. Срок выдержки - 12 месяцев. Именно на этом этапе винный напиток приобретает те органолептические свойства, за которые так ценят мадеру. Особенностью производства является воздействие высоких температур (+30-35°C), благодаря которым мадера приобретает свои неповторимые качества.

Цвет винного напитка от золотистого до темно-янтарного. Аромат свойственный типу, с легкими тонами каленого орешка и хлебной корочки. Вкус мягкий, маслянистый с приятным и долгим послевкусием.

В конце 2016 года винодельня «Кубань-Вино» в обновленном дизайне выпустила на рынок винный напиток «Мадера Кубанская выдержанная. Шато Тамань Резерв» 2007 года. Новая бутылка «Порто» подчеркивает аристократическое происхождение напитка и его высокое качество. Этикетка отражает в себе благородные оттенки мадеры, которые варьируются от золотистого до темно-янтарного. О выдержке говорит и латинская буква «R», выполненная медной фольгой на лицевой стороне этикетки.

«Мадера Кубанская выдержанная. Шато Тамань Резерв» идеально сочетается с ассорти сыров, орехами и сухофруктами, маскарпоне.

НАГРАДЫ / AWARDS:

2014, The Cathay Pacific Hong Kong International Wine & Spirit Competition, Гонконг, Бронзовая медаль
2014, Международный профессиональный конкурс вин, Москва, Золотая медаль
2014, AWC Vienna, Вена, Австрия, Золотая медаль
2014, International Wine Challenge, Великобритания, Серебряная медаль
2014, International Wine Challenge, Великобритания, Серебряная медаль
2013, Decanter World Wine Awards 2013, Лондон, Бронзовая медаль
2012, Chisinau Wines & Spirits Contest, Кишинев, Молдавия, Золотая медаль
2011, Международный конкурс вин и спиртных напитков IWSC 2011, Лондон, бронзовая медаль
2011, Международный дегустационный конкурс вин «International Wine Challenge - AWC-Vienna 2011», Вена, Австрия, Серебряная медаль

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ	преимущественно мужчины 30-50 лет, имеющие достаток средний и выше среднего
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ	качественный продукт по адекватной цене
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	семейный ужин
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	русские выдержанные вина класса "премиум"

«МАДЕРА КУБАНСКАЯ ВЫДЕРЖАННАЯ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ» Напиток винный
“MADEIRA DE KUBAN. CHATEAU TAMAGNE RESERVE” Fortified aged wine

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОПТ VARIETAL	Ркацители Rkatsiteli
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	на штамбовых формировках в неукрывной культуре on stem formations in an unguided culture
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Вторая половина сентября The second half of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	90-95 ц/га 90-95 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	15 лет 15 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Обработка теплом мезги, мацерация мезги, отделение сусла, подбраживание сусла до накопления спирта 3,0 % об., внесение спирта-этилового ректифицированного для остановки брожения и корректировки кондиций
PRIMARY FERMENTATION	Heat treatment of the pulp, maceration of the pulp, separation of wort, fermentation of the wort before accumulation of alcohol 3.0%, introduction of alcohol-ethyl rectified for stopping fermentation and adjusting the condition
ВЫДЕРЖКА FINING	12 месяцев в дубовой таре из кавказского дуба под солнцем, далее в нейтральной емкости или дубе 12 months in oak container from Caucasian oak under the sun, then in neutral tank or oak

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	19 % об. 19 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	40 г/дм ³ 40 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм ³ 5-7 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	129,6 ккал (543 кДж) 129,6 kcal (543 KJ)

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От золотистого до темно-янтарного From golden to dark amber
АРОМАТ BOUQUET	Свойственный типу, с легкими тонами каленого орешка и хлебной корочки Characteristic to the type, with light tones of salted nuts and bread crusts
ВКУС TASTE	Мягкий, маслянистый с приятным и долгим послевкусием Soft, oily with a pleasant and long aftertaste
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14 °C 12-14 °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

ОБОЗНАЧЕНИЕ В ВИННОЙ КАРТЕ /
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST:

«МАДЕРА КУБАНСКАЯ ВЫДЕРЖАННАЯ.
ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ» Напиток винный
“MADEIRA DE KUBAN. CHATEAU TAMAGNE
RESERVE” Fortified aged wine



Доступный объем/Available volume:
0,75L; 1,456 kg /бутылка
0,75L; 1,456 kg /подарочная упаковка

Размер / Size:
Ø 8,2 x h 30,7 см /бутылка
8,5x8,5x31,2 см /подарочная упаковка

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6 /бутылка
6 /подарочная упаковка

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4607062867273 /бутылка
4607062867884 /подарочная упаковка

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062867270 /бутылка
14607062867881 /подарочная упаковка

Код АП: 462

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

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
10 /бутылка
18 /подарочная упаковка