



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



«РИСЛИНГ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ» 2011 Вино географического наименования коллекционное сухое белое

ОПИСАНИЕ ВИНА:

Выдержанные коллекционные вина - вершина марки «Шато Тамань». В них воплотились многолетний опыт, мастерство и талант виноделов «Кубань-Вино». История коллекционных вин начинается с марта 2008 года, когда выдержанные вина урожая 2006 года были помещены на полки винотеки для дальнейшего хранения. С этого времени виноделами каждый год отбираются лучшие вина, 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.

Рислинг - особенный сорт винограда, который обладает своим собственным стилем, при этом раскрывая самобытность местности, в которой был произведен. Чтобы описать характер Рислинга, можно взять за основу два определения: свежесть и сладость. Высокая кислотность придает характерную свежесть, она же создаёт баланс между сладостью и свежестью, и даже при самом высоком содержании сахара вина не становятся приторными.

Для производства коллекционного вина специалисты используют ягоды Рислинга, собранные на участке с семилетней лозой. По технологии, разработанной командой виноделов «Кубань-Вино» 50% виноматериала отправляется в емкости из нержавеющей стали, а 50% на брожение в бочку из американского дуба. Далее следует дополнительная выдержка в бутылке не менее трех лет. Цвет в бокале золотистый. Аромат свежий, утонченный с тонами фруктов, трав, гудронными, минеральными оттенками, тонами выдержки. Вкус отличается хорошей кислотностью, тонами лайма, яблок и ванильных нот. Свои лучшие качества Рислинг проявит в паре с рыбными блюдами или морепродуктами. Подавать, охладив до 12-14°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ	Мужчины и женщины 30-55 лет, имеющие достаток средний и выше среднего
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ	Торжество, в подарок
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	Гастрономический ужин, особый случай
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	Российское вино класса "premium"

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Рислинг - 100%
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Без укрытия, на штамбовых формировках. Длина обрезки - средняя
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Третья декада сентября
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	85-90 ц/га 85-90 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	7 лет 7 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Настой в прессах с предварительным охлаждением мезги винограда Рислинг. Флотация периодического действия. Брожение при контролируемой температуре 16-18°C.

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:
4607062869772

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062869779

Код АП: 403

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

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

PRIMARY FERMENTATION

ВЫДЕРЖКА 50% в емкости из нержавеющей стали, 50% брожение в бочке из американского дуба, дополнительная выдержка в бутылке не менее трех лет при температуре 18 °С и влажности не выше 85 %

FINING

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	12,5 % об. 12,5 % 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	74 ккал 74 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Палево-золотистый
АРОМАТ BOUQUET	Свежий, уточненный и зрелый с тонами фруктов, трав, гудронными, минеральными оттенками, тонами выдержки
ВКУС TASTE	С отличной живой кислотностью, продолжительный, с тонами лайма, яблوك и ванильных нюансов
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