



# Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



## «ШАТО ТАМАНЬ СЕЛЕКТ БЛАН»

Вино географического наименования сухое белое

### ОПИСАНИЕ ВИНА:

Серия «Селект», разработанная специально для сегмента HoReCa, на сегодняшний момент представлена в винных картах ресторанов, а также в специализированных бутиках. Уникальный ассамбляж на основе автохтонных сортов, используемых в винах, демонстрирует аутентичность серии «Шато Тамань Селект».

Белое вино этой серии наглядно продемонстрирует работу команды виноделов с автохтонными сортами. В составе «Шато Тамань Селект Блан» белые сорта винограда: Ркацители (родом из Грузии) и Цитронный Магарача (родом из Украины).

В бокале это светло-соломенное вино привлекает своим чистым и сбалансированным ароматом. Легкие фруктовые ноты и цветочные тона заиграют для вас по-новому жарким летним вечером. А освежающий вкус принесет гармонию.

Великолепно проявит свой характер в тандеме с легкими закусками, блюдами из птицы и, конечно, морепродуктами. Рекомендуемая температура подачи 12°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 1200 руб

«ШАТО ТАМАНЬ СЕЛЕКТ БЛАН»  
Вино географического наименования сухое белое

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Ркацители, Цитронный Магарача
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	На штамбовых формовках в неукрывной культуре
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Первая-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	8 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Настой в прессах с предварительным охлаждением мезги винограда Ркацители. Сусло Цитронный Магарача производится по технологии гипероксидации. Флотация периодического действия. Брожение при контролируемой температуре 16-18 °С.
ВЫДЕРЖКА	без выдержки
FINING	No fining

ОБОЗНАЧЕНИЕ В ВИННОЙ КАРТЕ :

«ШАТО ТАМАНЬ СЕЛЕКТ БЛАН»  
Вино географического наименования сухое белое



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,5-12,5 % об. 10,5-12,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм <sup>3</sup> not more 4 g/dm <sup>3</sup>
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм <sup>3</sup> 5-7 g/dm <sup>3</sup>
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	74 ккал (310 кДж) 74 kcal (310 KJ)

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного до соломенного
АРОМАТ BOUQUET	Чистый, слаженный с лёгкими фруктовыми тонами и цветочными нотами
ВКУС TASTE	Свежий, гармоничный
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12 °С 12 °С

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

Доступный объем/Available volume:  
0,75 L ; 1,346 kg / 0,375L ; 0,676 kg

Размер бутылки/Bottle size:  
Ø 8,1 см ; h 29,9 см / Ø 6,2 см ; h 23,4 см

Вложение в гофроящик/ Embedding  
in a corrugated box:  
6 / 6

Штрих код на единицу продукции/  
Embedding in a corrugated box:  
4607062869819 / 4607062869840

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14607062869816 / 14607062869847

Код АП: 403

Количество упаковок на поддоне  
(евро) / Number of packages on a  
pallet (Euro):  
72 / 155

Количество упаковок в слое /  
Number of packages in the layer:  
18 / 31