



# Château TAMAGNE

· ШАТО ТАМАНЬ ·



В ПОДАРОЧНОЙ УПАКОВКЕ



---

## «САПЕРАВИ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ» Вино географического наименования выдержанное сухое красное “SAPERAVI. CHATEAU TAMAGNE RESERVE” Wine of geographical originary aged dry red

---

### ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия выдержанных вин «Шато Тамань Резерв» отмечена многочисленными высшими наградами как российских, так и зарубежных конкурсов. Вина этой серии так же в фаворитах у специалистов винодельческой отрасли. Конечно же, отдельного внимания заслуживает выдержанное сухое «Саперави. Шато Тамань Резерв». Сорт с грузинскими корнями и богатой историей популярен в разных уголках мира. Интерес виноделов к Саперави полностью оправдан: очень самобытный, с характером и большим потенциалом сорт, из которого по определению невозможно сделать простые, ничем не выделяющиеся вина. Специалисты любят его за природное фенольное богатство, а потребители за темперамент и сочность. Выдержанное сухое красное «Саперави. Шато Тамань Резерв» произведено из отборного винограда по классической для красных вин технологии. Выдержанное сухое «Саперави. Шато Тамань Резерв» - это вино для особых случаев. Незаменимый спутник кавказской кухни, а также любых жирных мясных блюд, в том числе шашлыка и плова.

A series of aged wines "Chateau Taman Reserve" is marked by numerous top awards of both Russian and foreign competitions. The wines of this series are also favorites in the wine industry. Of course, the dry Saperavi deserves special attention. Chateau Taman Reserve.

A variety with Georgian roots and a rich history is popular in different parts of the world. The interest of winemakers in Saperavi is fully justified: a very original, with a character and a great potential, a variety from which it is by definition impossible to make simple, unremarkable wines. Experts like him for his natural phenolic wealth, and consumers for temperament and succulence.

Aged dry red "Saperavi. Chateau Taman Reserve" is made from selected grapes according to the classical technology for red wines.

Aged dry Saperavi. Chateau Taman Reserve is a wine for special occasions. An irreplaceable companion of Caucasian cuisine, as well as any fatty meat dishes, including shish kebab and pilaf.

### НАГРАДЫ / AWARDS:

2015, НКIWSC, Гонконг, Бронзовая медаль  
2015, International Wine and Spirits Competition, Лондон, Великобритания, Бронзовая медаль  
2015, Decanter World Wine Award, Кент, Великобритания, Commended (одобрено/рекомендовано)  
2014, The Cathay Pacific Hong Kong International Wine & Spirit Competition, Гонконг, Бронзовая медаль  
2014, AWC Vienna, Вена, Австрия, Серебряная медаль  
2014, Международный дегустационный конкурс вин "MUVINA 2014", Словакия, Серебряная медаль  
2014, International Wine & Spirit Competition (IWSC), Лондон, Великобритания, Бронзовая медаль  
2013, International Wine Challenge 2013, Лондон, диплом  
2012, Decanter World Wine Awards 2012, Лондон,  
2011, Международный конкурс вин и спиртных напитков IWSC 2011, Лондон, бронзовая 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 семейный ужин
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	русские выдержанные вина
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	класса "премиум"

«САПЕРАВИ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ»

Вино географического наименования выдержанное сухое красное

“SAPERAVI. CHATEAU TAMAGNE RESERVE”

Wine of geographical originary aged dry red

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОПТ VARIETAL	Саперави Saperavi
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Лозы выращивают без укрытия, на штамбовых формировках Grape are grown without shelter, on shtabovye formirovki
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Конец сентября - первая половина октября End of September - first half of October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	80-85 ц/га 80-85 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	14 лет 14 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Брожение сула на мезге с проведением специальных методик перемешивания и делестажей для наилучшей экстракции красящих и ароматических веществ из кожицы винограда. Проведение яблочно-молочного брожения после окончания спиртового брожения.
PRIMARY FERMENTATION	Fermentation of the pulp on the mash with the implementation of special mixing techniques and depletion for the best extraction of coloring and aromatic substances from the grape skin. Conducting of malolactic fermentation after the end of alcohol fermentation.
ВЫДЕРЖКА FINING	12 месяцев в бочке из кавказского, французского и американского дуба. 12 months in a barrel of Caucasian, French and American oak.

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11-13 % об. 11-13 % 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	76,8 ккал (322 кДж) 76,8 kcal (322 KJ)

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От рубинового до темно-рубинового с гранатовым оттенком From ruby to dark ruby with a pomegranate tint
АРОМАТ	Оригинален своим неповторимым сочетанием черных фруктов и ягод с сырно-молочными тонами, тонами хорошо выделанной кожи и теплого дерева.
BOUQUET	Original with its unique combination of black fruits and berries with cheese and milk tones, the tones of well-dressed skin and warm wood
ВКУС TASTE	Приятно терпкий, насыщенный, глубокий с развивающимся долгим послевкусием Pleasantly tart, rich, deep with a developing long aftertaste
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

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

Вино географического наименования  
выдержанное сухое красное «САПЕРАВИ.  
ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ»

Wine of geographical originary aged dry red  
“SAPERAVI. CHATEAU TAMAGNE RESERVE”



Доступный объем/Available volume:  
0,75L; 1,631 kg /бутылка  
0,75L; 1,721 kg /подарочная упаковка

Размер / Size:  
Ø 8,3 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:  
4607062867235 /бутылка  
4607062867877 /подарочная упаковка

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14607062867232 /бутылка  
14607062867874 /подарочная упаковка

Код АП: 403

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