




**Château
TAMAGNE**
• ШАТО ТАМАНЬ •

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

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Выдержанные вина «Шато Тамань Резерв» относятся к премиальной линейке марки «Шато Тамань». Они изготавливаются из отборного винограда сортов: Мерло, Саперави, Каберне, Красностоп, Шардоне, Рислинг, Ркацители и других.

Выдержанное сухое красное «Красностоп. Шато Тамань Резерв» - это результат длительной работы команды виноделов «Кубань-Вино». 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.

Выдержанное сухое красное «Красностоп. Шато Тамань Резерв» произведено из отборного винограда по классической для красных вин технологии. Выдержка: 12 месяцев в бочке из французского и американского дуба. Цвет темно-рубиновый с гранатовым оттенком. Букет сложный, с гармоничным сочетанием фруктовых тонов. Вкус полный, свежий, экстрактивный с тонами черной смородины и чернослива. Послевкусию приятное и долгое.

Выдержанное сухое красное «Красностоп. Шато Тамань Резерв» идеально подойдет к овощам на гриле, утке с яблоками, картофельной запеканке.

НАГРАДЫ / AWARDS:

2015, "Лучший продукт" ПРОДЭКСПО - 2015,
Москва, Золотая медаль
2015, Лига Сомелье - Русское Трофи - 2014,
Санкт-Петербург, 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
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	семейный ужин
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	русские выдержанные вина класса "премиум"

«КРАСНОСТОП. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ»

Вино географического наименования выдержанное сухое красное
“KRASNOSTOP. 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	Красноstop анапский Krasnostop anapskiy
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	на короднных формировках в неукрывной культуре on cordon formations in an unguided culture
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Первая - вторая декада Сентября First-second decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	85-90 ц/га 85-90 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	18 лет 18 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	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. 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 французского и американского дуба. Условия выдержки 14-16 °C 12 months in a barrel of French and American oak. Conditions of aging 14-16 °C

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	Темно-рубиновый с гранатовым оттенком Dark ruby with a pomegranate tinge
АРОМАТ BOUQUET	Сложный, с гармоничным сочетанием фруктовых тонов Difficult, with a harmonious combination of fruit tones
ВКУС TASTE	Полный, свежий, экстрактивный с тонами черной смородины и чернослива. Послевкусие приятное и долгое Full, fresh, extractive with tones of black currant and prunes. The aftertaste is pleasant and long
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:

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



Доступный объем/Available volume:
0,75 L / 1,631 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,3 см/ h 30,7 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4607062868515

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062868512

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