



# Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



## «ПРЕМЬЕР РУЖ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ» 2011 Вино географического наименования коллекционное сухое красное

### 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.

«Премьер Руж» - это союз международных и автохтонных сортов винограда, у каждого из которых свой неповторимый характер. Для его производства виноделы используют отборные ягоды сортов Мерло (возраст лоз 18 лет), Каберне (возраст лоз 17 лет), Саперави (возраст лоз 15 лет) и Красностопа анапского (возраст лоз 11 лет). Выдерживается вино в бочке из кавказского дуба не менее 12 месяцев, после проводит в бутылке еще не менее трех лет. Вино обладает темно-рубиновым цветом с гранатовыми оттенками. Аромат яркий и насыщенный, в котором характерные дубовой бочке тона идеально сочетаются с красными фруктами и ягодами, подчеркнутыми сырно-молочными оттенками с минеральной ноткой. Вкус полный, с бархатистыми танинами и тонами выдержки, послевкусие продолжительное развивающееся. Коллекционное «Премьер Руж. Шато Тамань Резерв» отлично сочетается с говяжьим филе, белым мясом и сырами, ягнёнком, приготовленным на гриле, дичью в винном соусе. Температура подачи 14-16°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"                                      |

«ПРЕМЬЕР РУЖ. ШАТО ТАМАНЬ РЕЗЕРВ» 2011  
Вино географического наименования коллекционное сухое  
красное

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

|   |   |
|---|---|
| МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА<br>AREA OF ORIGIN            | Россия, Краснодарский край, Темрюкский район<br>Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia   |
| СОРТ<br>METHOD OF PLANTATION                    | Мерло - 30%, Каберне - 20%, Саперави - 25%,<br>Красностоп анапский - 25%  |
| VARIETAL  |   |
| СПОСОБ ПОСАДКИ<br>METHOD OF PLANTATION          | Ручной<br>Manual  |
| СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ<br>METHOD OF GROWING         | В неукрывной культуре. На штамбовых и кордонных формировках   |
| СПОСОБ УБОРКИ<br>METHOD FOR HARVESTING          | Ручной<br>Manual  |
| ПЕРИОД СБОРА<br>HARVEST PERIOD                  | Конец первой декады сентября - первая половина октября  |
| УРОЖАЙНОСТЬ<br>YIELD IN KG OF GRAPES<br>PER HA. | 70-95 ц/га<br>70-95 c/ha  |
| СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ<br>AVERAGE AGE OF VINS      | Мерло - 18 лет, Каберне - 17 лет, Саперави - 15 лет,<br>Красностоп анапский - 11 лет<br>18, 17, 15, 11 years                      |
| МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ<br>ФЕРМЕНТАЦИИ                  | Брожение на мезге винограда в винификаторах Ганимед. Проведение<br>яблочно-молочного брожения после окончания спиртового брожения |

PRIMARY FERMENTATION

|          |  |
|----------|--|
| ВЫДЕРЖКА | 12 месяцев в бочке из кавказского дуба, дополнительная выдержка в<br>бутылке не менее трех лет при температуре 18 °С и влажности не<br>выше 85 % |
| FINING   |  |

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

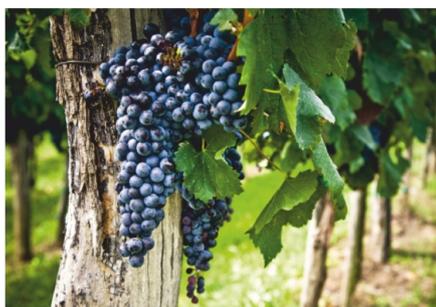
|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| СПИРТ<br>ALCOHOL                    | 13 % об.<br>13 % Vol.  |
| СОДЕРЖАНИЕ САХАРА<br>RESIDUAL SUGAR | не более 4 г/дм <sup>3</sup><br>not more 4 g/dm <sup>3</sup> |
| КИСЛОТНОСТЬ<br>TOTAL ACIDITY        | 5-7 г/дм <sup>3</sup><br>5-7 g/dm <sup>3</sup>               |
| КАЛОРИЙНОСТЬ<br>CALORICITY          | 76,8 ккал<br>76,8 kcal                                       |

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

|   |   |
|---|---|
| ЦВЕТ<br>COLOUR                            | Темно-рубиновый с гранатовыми оттенками   |
| АРОМАТ                                    | Яркий насыщенный букет, составленный из точно подобранных и<br>филигранно отточенных тонов разного дуба (смолистость кавказского,<br>пряность и ванильность американского, сложность и экстрактивность<br>французского) в сочетании с красными фруктами и ягодами,<br>подчеркнутыми сырно-молочными тонами с минеральной ноткой |
| ВОУВЕТ                                    |   |
| ВКУС<br>TASTE                             | Полный, с бархатистыми танинами и тонами выдержки, послевкусие<br>продолжительное развивающееся   |
| ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ<br>SERVING TEMPERATURE | 14-16°С<br>14-16°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

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:  
4607062869758

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14607062869755

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