



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

PRIMARY FERMENTATION

ВЫДЕРЖКА	12 месяцев в бочке из кавказского 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	13 % об. 13 % 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	76,8 ккал 76,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

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