



# Château TAMAGNE

· ШАТО ТАМАНЬ ·



## «МУСКАТ ТАМАНИ»

Вино географического наименования сухое белое

### ОПИСАНИЕ ВИНА:

Вина линейки «Шато Тамань» - это качественные натуральные вина для широкого круга потребителей, их отличает сортовая типичность, чистые ароматы и вкусы. Сортовая серия вин «Шато Тамань» производится из отборного винограда, собранного на виноградниках агрофирмы «Южная» на Таманском полуострове Краснодарского края, климат которого идеально подходит для развития виноделия. Переработка винограда ведется на самом современном итальянском оборудовании, которое позволяет получать отличный виноматериал. Вина линейки «Шато Тамань» производятся по классическим технологиям, а для снижения кислотности применяется метод яблочно-молочного брожения, в результате чего вина становятся более мягкими и гармоничными. В серии тихих вин «Шато Тамань» уже есть полусладкий мускат, новинку же (а это вино выпустили только в 2017 году) оценят любители сухих вин. Для производства используют отборный виноград сорта Мускат (возраст лоз 13 лет) и классическую технологию для белых вин. Цвет в бокале от светло-соломенного до соломенного. Аромат очень чистый, сортовой с легкими мускатно-цитронными тонами. Вкус полный, мягкий и гармоничный.

Свой характер белое сухое «Мускат Тамани» покажет в сочетании с фруктами и десертами. Предварительно требуется охладить до 12-14°C.

### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ	Мужчины и женщины 25-50 лет, имеющие средний достаток
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ	Приобрести вино с хорошим сочетанием «цена-качество»
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	Встречи с друзьями, семейный ужин
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	Российское вино класса "low-premium"

«МУСКАТ ТАМАНИ»  
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	Мускат
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Внеукрывной культуре. Ведение кустов по кордонному типу
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Вторая - третья декада сентября
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	95-100 ц/га 95-100 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	13 лет 13 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Технология гипероксидации мезги винограда. Флотация периодического действия. Брожение при контролируемой температуре 16-18 °С.
ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки No fining

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:  
4607062862278

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14607062862275

Код АП: 403

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

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

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 76,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного до соломенного
АРОМАТ BOUQUET	Чистый, сортовой с легкими мускатно-цитронными тонами
ВКУС TASTE	Полный, мягкий, гармоничный
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14°C 12-14°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