



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое розовое «РОЗЕ. ЛЕГЕНДА ТАМАНИ»

#### ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Вина Таманского полуострова совершенно особенные, они считаются, пожалуй. лучшими в нашей стране. Тамань - это солнечный регион и идеальное место для выращивания винограда. Сегодня винодельня «Кубань-Вино», возродившая давние традиции этих земель, использует все преимущества уникального терруара для создания качественных, оригинальных, неповторимых вин, отражающих его лучшие характеристики. Вина серии «Легенда Тамани» изготовлены из отборных ягод, выращенных в уникальной климатической зоне на плантациях Таманского полуострова.

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое розовое «Розе. Легенда Тамани» изготовлено из купажа винограда сортов Мерло, Каберне Совиньон, Мускат Гамбургский, Цвайгельт Таманский. Цвет вина завораживает игривым розовым оттенком различной интенсивности: от бледно-розового до малинового. Развитый, воздушный аромат вина наполнен тонами морского бриза и красных ягод. Свежий, выразительный вкус обладает гармоничным букетом с приятным послевкусием. Рекомендуемая температура подачи 10-12 °C.

## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER Мужчины и женщины 25+, доход средний и ниже, выбирают вино, максимально ориентируясь на соотношение качество и цена

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE

Качественное и доступное вино на каждый день, стильное и современное оформление, украсит любое мероприятие

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION

Встреча друзей, поход в гости, банкет

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ Медиум PRICE POSITIONING



### ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

MECTO ПРОИЗВОДСТВА	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
COPT VARIETAL	Мерло, Каберне Совиньон, Мускат Гамбургский, Цвайгельт Таманск
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный, под гидробур Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне, на высоком штамбе
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Мерло и Мускат Гамбургский - первая декада сентября, Каберне Совиньон -первая декада октября, Цвайгельт Таманский - третья декада августа
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD IN KG OF GRAPES PER HA., cwt/ha	Мерло - 115,0 ц/га, Каберне Совиньон - 83,8 ц/га, Мускат Гамбургски -103,4 ц/га, Цвайгельт Таманский - 115,6 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ, лет	19
AVARAGE AGE OF VINS, years	19
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ  PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 19-21%. Переработка проводится п «белому способу», прессование винограда проходит в мягком режиме, (чтобы н экстрагировать полифенолы и красящие вещества из кожицы винограда осветление сусла проводится с помощью технологического способа - флотаци затем брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 °С После брожения производится съем с дрожжевого осадка с дальнейшей защито виноматериала
ВЫДЕРЖКА	Без выдержки
AGING	No aging



# Доступный объем/Available volume: 0,75 L / 1,257 kg

Размер бутылки/Bottle size: Ø 8,0 см / h 30,0 см

Вложение в гофроящик/ Embedding in a corrugated box:

Штрих код на единицу продукции/ Embedding in a corrugated box: 4630037254785

Штрих код на групповую упаковку/ Barcode for group packaging: 14630037254782

### Кол АП: 404

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

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

### АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ	10,5 - 12,5 % об.
ALCOHOL	10,5 - 12,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ CAXAPA	не более 4,0 г/л
RESIDUAL SUGAR	not more than 4g/l
КИСЛОТНОСТЬ	5-7 г/л
TOTAL ACIDITY	5-7 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ	74,0 ккал
CALORICITY	74,0kcal

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ	Розовый, различной интенсивности с оттенками от бледно-розовог до малинового
COLOUR	
APOMAT	Развитый, гармоничный
BOUQUET	
ВКУС	Свежий, слаженный с приятным послевкусием
TASTE	
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ	10-12 °C
SERVING TEMPERATURE	10-12 °C

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская д. 2. Тел.: + 7 (861) 298-15-60, +7 (861) 298-15-61, +7 (861) 298-15-62, e-mail: office@kuban-vino.ru

2 Zavodskaya street, Starotitrovskaya, Temryuk district, Krasnodar region, Russia, 353531. Tel.: + 7 (861) 298-15-60, +7 (861) 298-15-61, +7 (861) 298-15-62, e-mail: office@kuban-vino.ru

www.kuban-vino.ru www.chateautamagne.ru