



КУБАНЬ-ВИНО



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Мерло. Легенда Тамани»
Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» dry red «MERLOT. LEGENDA TAMANI»

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 красное «Мерло. Легенда Тамани» изготовлено из винограда сорта Мерло, собранного в первой декаде сентября. Красное вино произведено по классической технологии для красных вин. Цвет в бокале обладает насыщенным оттенком от красно-рубинового по кайме до темно-гранатового в сердцевине, Аромат наполнен яркостью сортовых нот. Вино демонстрирует полный, сбалансированный вкус с бархатистыми танинами. Рекомендуемая температура подачи 12-14 °C.

The wines of the Taman Peninsula are very special, they are considered, perhaps, the best in our country. Taman is a sunny region and an ideal place for growing grapes. Today, Kuban-Vino winery, which has revived the old traditions of these lands, uses all the advantages of the unique terroir to create high-quality, original, inimitable wines that reflect its best characteristics. The wines of the Legenda Tamani series are made from selected berries grown in a unique climatic zone on the plantations of the Taman Peninsula.

Russian wine from PGI «Kuban. Taman Peninsula dry red Merlot. Legenda Tamani» is made from Merlot grapes harvested in the first decade of September. Red wine is produced according to the classical technology for red wines. The color in the glass has a rich hue from ruby red on the rim to dark garnet in the core. The aroma is filled with the brightness of varietal notes. The wine shows a full, balanced taste with velvety tannins. The recommended serving temperature is 12-14 °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/ Men and women 25+, Income is average and below, choose wine, focusing on the ratio of quality and price as much as possible

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Качественное и доступное вино на каждый день, стильное и современное оформление, украсит любое мероприятие/ High-quality and affordable wine for every day, stylish and modern design, will decorate any event

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR CONSUMPTION

Встреча друзей, поход в гости, банкет/ Meeting friends, visit, banquet

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

Медиум/ Medium

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIANTAL	Мерло Merlot
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	Первая декада сентября First decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	115,0 ц/га 115,0 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	21 год 21 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 19-21%. Переработка проводится по «красному способу». После дробления винограда, полученную мезгу сульфитируют до 50 (свободная) и отправляют на брожение на чистых культурах дрожжей, в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 25 градусов, с регулярным орошением «шапки» мезги. После брожения производится съём виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ. Затем производится съём с осадка с дальнейшей защитой виноматериала. The grape harvest is carried out on sugars of 19-21%. Processing is carried out according to the «red method». After crushing the grapes, the resulting pulp is sulphated to 50 (free) and sent for fermentation on pure yeast cultures, in stainless steel tanks at a temperature up to 25 degrees, with regular irrigation of the «cap» of the pulp. After fermentation, the wine material is removed from the yeast sediment and a pure bacterial culture is introduced for malolactic fermentations. Then it is removed from the sediment with further protection of the wine material.

ВЫДЕРЖКА
AGING

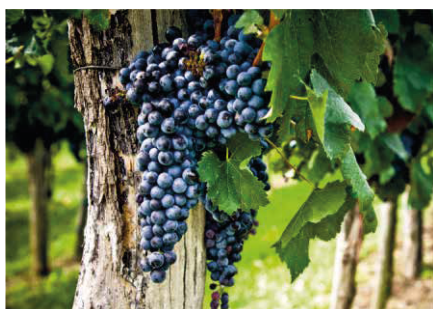
Без выдержки

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,0-13,0 % об. 11,0-13,0 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	менее 7,0 г/л less than 7 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/л 5-7 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	78,0 ккал 78,0 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От красно-рубинового до темно-гранатового Ruby red to dark garnet
АРОМАТ BOUQUET	Яркий, с сортовыми тонами Bright, with varietal tones
ВКУС TASTE	Чистый, полный, свежий, гармоничный, соответствующий типу Clean, full, fresh, harmonious, appropriate to the variety
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14 °C 12-14 °C



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

Размер бутылки / Bottle size:
ø 8,0 cm / h 30,0 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4630037254792

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14630037254799

Код АП: 404

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

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

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