



# КУБАНЬ-ВИНО



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Вина Тамани»  
Russian dry red wine with the Kuban: Taman Peninsula Protected Geographical Status. Wines of Taman Series

#### ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия Российских вин с ЗГУ «Вина Тамани» производится из винограда, выращенного в уникальной климатической зоне на плантациях Таманского полуострова, омываемого водами Азовского и Черного морей. В этой серии представлены вина из типичных сортов винограда, которые занимают большинство площадей виноградников. Весь технологический процесс производства, начиная от посадки саженцев, сбора урожая, переработки и заканчивая розливом готового вина в бутылки, находится под строгим контролем специалистов, виноградарей и виноделов. Вина серии «Вина Тамани» представляют собой свежие, яркие, ароматные, питкие вина на каждый день.

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Вина Тамани» представлено в купаже красных сортов винограда. В бокале оно играет оттенками от яркого красного до глубокого тёмно-красного. Аромат звучит чисто и узнаваемо, раскрываясь нотами спелых красных фруктов. Во вкусе – полнота и свежесть, южная гармония без резких акцентов. Сухое красное «Вина Тамани» раскрывается наиболее объёмно и сбалансированно в подаче при 16-18 °С, особенно в сопровождении мяса на гриле, пасты с томатными соусами, пиццы, блюд из птицы и полутвёрдых сыров.

Wines of Taman, a collection of Russian wines with a protected geographical status, is crafted from grapes grown in the unique climate of the Taman Peninsula's vineyards, surrounded by the Azov and Black Seas. This series showcases wines made from the most prevalent grape varieties, which dominate the vineyard landscape. From planting seedlings to bottling the final product, every stage of the process is overseen by experts—grape growers and skilled winemakers. Wines from this series are refreshing, vibrant, flavorful, and easy to drink. Perfect for everyday occasions.

This Russian dry red wine with the Kuban. Taman Peninsula Protected Geographical Status is part of the Wines of Taman Series, based on a blend of red grape varieties. When poured into a wine glass, it shows a mesmerising range of hues, from vivid scarlet to deep dark crimson. Its fragrance is pure and distinct, opening with notes of ripe red fruits. The palate is caressed by a full-bodied, refreshing flavor: utter southern harmony without harsh accents. The Wines of Taman dry red is at its most richly saturated and balanced when served at 16-18 °C; best pairings include grilled meat, pasta with tomato sauces, pizza, poultry dishes, and semi-hard cheeses.

#### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 25-50 лет, имеющие средний достаток / Men and women aged 25-50, average income
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE	Приобрести качественное вино по доступной цене / Purchase wine of high quality at an affordable price point
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION	Встречи с друзьями, семейный ужин / Gatherings with friends, family dinners
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING	Российское вино класса «медиум» / Medium-class Russian wine

# КУБАНЬ-ВИНО

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Вина Тамани»  
Russian dry red wine with the Kuban: Taman Peninsula Protected Geographical Status.  
Wines of Taman Series

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Амур, Анчелотта Таманская, Каберне Кортис Таманский, Каберне Совиньон, Красностоп Анапский, Красностоп Золотовский, Мерло, Молдова, Мускат Гамбургский, Пино Чёрный, Рубин Голодриги, Санджовезе Таманский, Саперави, Сира Таманская, Цвайгельт Таманский, Цимлянский Чёрный Amur, Ancelotta Tamanskaya, Cabernet Cortis Tamanskiy, Cabernet Sauvignon, Krasnostop Anapskiy, Krasnostop Zolotovskiy, Merlot, Moldova, Muscat Hamburg, Pinot Noir, Rubin Golodrigi, Sangiovese Tamanskiy, Saperavi, Syrah Tamanskaya, Zweigelt Tamanskiy, Tsimlyanskiy Chernyi
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, формировка АЗОС; металлическая с тремя ярусами проволоки, вертикальная формировка; металлическая с двумя ярусами проволоки «Казенава» Standard unprotected stem. Trellis system: metal with a single wire tier (AZOS formation); metal with tree wire tiers (vertical formation); metal with two wire tiers (Cazenave)
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный и ручной Mechanized and manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август-Октябрь August, October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	106,44 ц/га 106,44 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	11 лет 11 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах от 21%. Переработка проводится по «красному способу» отдельно каждого сорта. 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. Плавающую «шапку» мезги в емкостях систематически орошают, перекачивая нижний слой суслу на поверхность «шапки» для лучшей экстракции красящих веществ из кожицы винограда. После брожения производится сьем виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ. После снятия с ЯМБ проводится купажиование виноматериала. Grapes are harvested at sugar levels of 21% or higher. The processing follows the «red method», with each grape varietal processed separately. After crushing the grapes, the resulting must is sulphurised to 50 (free) and sent for fermentation on pure yeast cultures in stainless steel tanks at temperatures up to 25°C. The «cap» of must at the top of the tanks is regularly irrigated by pumping the lower must layers to the surface for better extraction of colour compounds from the grape skins. After fermentation, the wine is racked and inoculated with a pure bacterial culture for malolactic fermentation. Afterwards, the wine is blended.



ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки в дубе No oak aging
--------------------	-------------------------------------

## АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,0-12,0 % об. 10.0-12.0% vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л max 4.0 g/L
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-7,0 г/л 5.0-7.0 g/L
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	71,2 ккал 71.2 kcal

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От красного до темно-красного Red to dark red
АРОМАТ BOUQUET	Типичный, с характерными нотами красных фруктов Standard, with distinct red fruit notes
ВКУС TASTE	Чистый, полный, свежий, гармоничный Crisp, full, fresh, balanced
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	16-18 °C 16-18 °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

Доступный объем / Available volume:  
0,7 L / 1,145 kg

Размер бутылки / Bottle size:  
ø 7,3 cm / h 29,3 cm

Вложение в гофроящик /  
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /  
Barcode on unit of production:  
4680644523170

Штрих код на групповую упаковку /  
Barcode for group packaging:  
14680644523177

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне  
(евро) / Number of packages on  
a pallet (Euro): 80

Количество упаковок в слое /  
Number of packages in the layer: 20