

TPYSMHCKMM KOHBAK

KARTVELI















Сакартвело – **СТРАНА КАРТВЕЛОВ** – именно так называют свою страну грузины. Самоназвание происходит от центрального грузинского региона Картли, где зарождалась её государственность и вокруг которого сформировалось культурное и политическое единство грузин.

КАРТВЕЛЫ — автохтонное население Закавказья.

Название народа перекликается с именем восточно-грузинского племени картов, которые вместе с мегрелами и сванами составили основу формирования грузинского народа.





Завод Сараджишвили начал работать в 1881 году. Владелец завода привлек к созданию коньяка ведущих почвоведов, агрономов и химиков.

С начала 90х годов XIX века начитает функционировать сложная сеть заводов, складов и магазинов, что позволило компании Сараджишвили стремительно развивается во всей Российской Империи и за ее пределами.

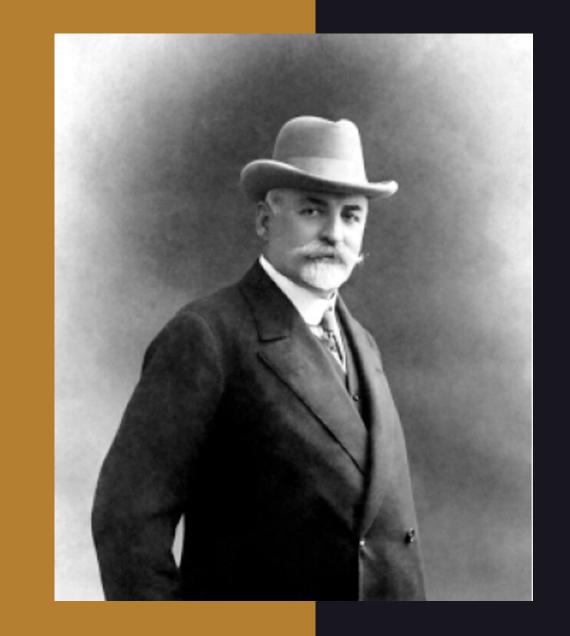
В 1913 году компания завоевала почетный статус «Поставщик двора Его Императорского Величества».

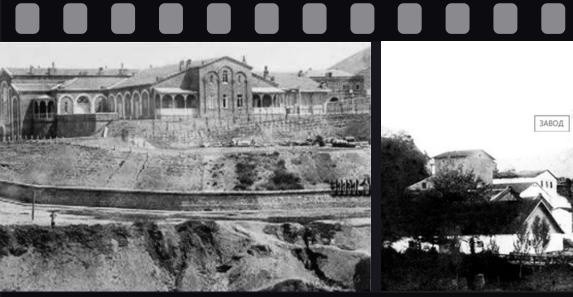
После вхождения Грузии в состав Советского Союза, завод был национализирован и переименован в «Тбилисский Коньячный Завод».

В 1954 году вошел в строй новый завод компании, в спиртохранилищах которого расположились запасы всех спиртов Грузии.

В 1994 году компания преобразовалась в акционерное общество и с тех пор завод именуется АО «Сараджишвили и Энисели».

В наши дни продукция Сараджишвили представлена в 20 странах мира, включая: США, Великобритания, Германия, Китай, Россия















Форма этикетки и бутылки коньяков Kartveli VS и VSOP напоминает квеври



Квеври – традиционный грузинский глиняный сосуд для производства вина в форме конуса, напоминающий амфору без ручек.







Уникальная технология изготовления вина в специальной посуде «квеври» насчитывает более 7000 лет.

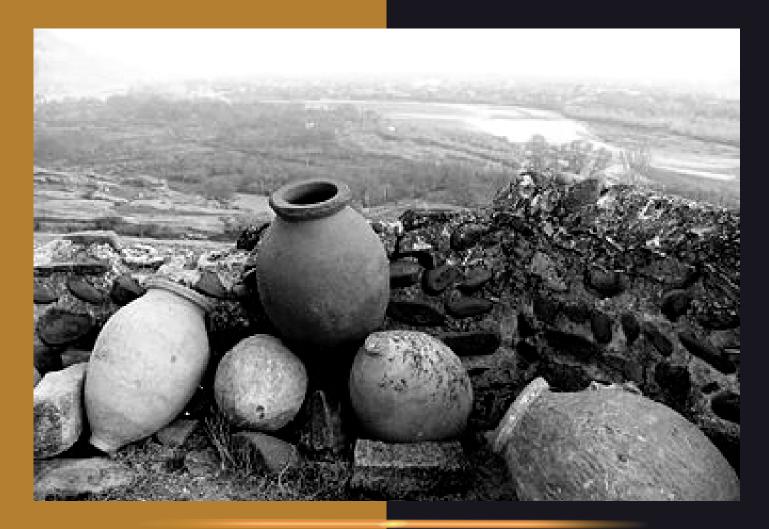
О древности метода свидетельствуют найденные во время археологических раскопок следы винной кислоты и косточек культивированных сортов винограда, обнаруженные на глиняных фрагментах посуды типа «квеври» эпохи неолита.

Грузины очень гордятся своим вином и древнейшей технологией его производства, которая сохранилась и активно используется в наши дни.

Традиционному грузинскому методу изготовления вина в квеври на сессии комитета ЮНЕСКО в 2013 году присвоен статус нематериального культурного наследия.

Форма квеври в дизайне бутылки и этикетки Kartveli подчеркивает приверженность марки многовековым традициям Грузии.













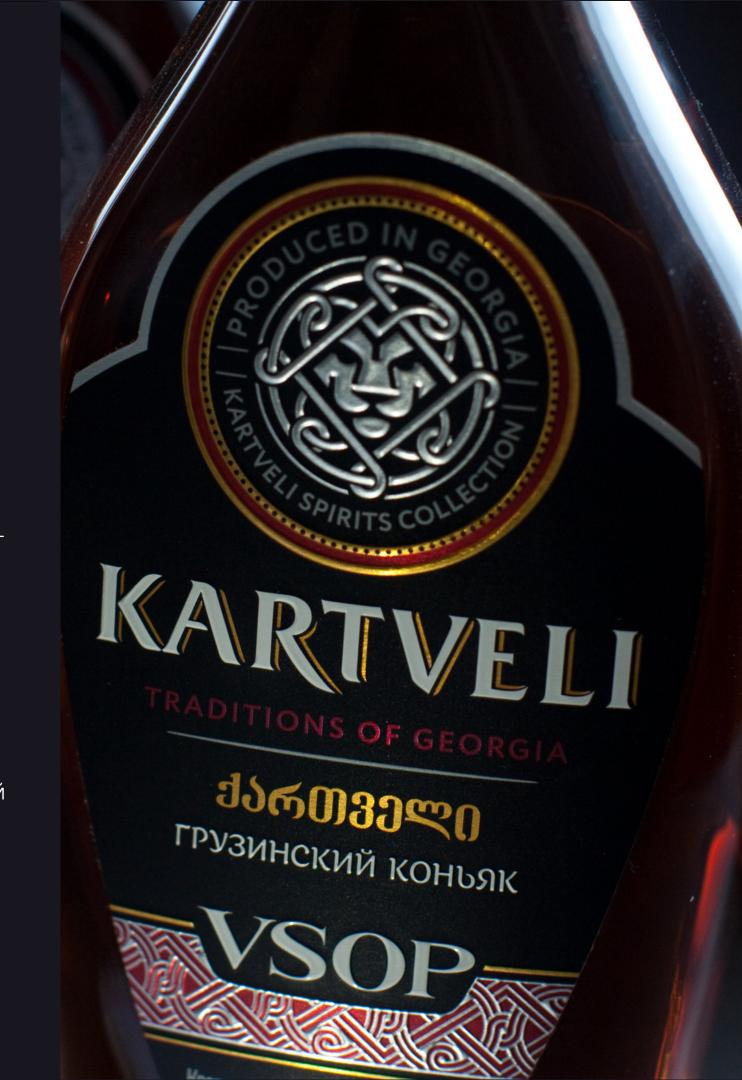
Графический элемент на этикетке коньяка Kartveli VS и VSOP,

имитирующий чеканку, перекликается с гербом Грузии, на котором с 1918 года был изображен Георгий Победоносец с копьем в обрамлении орнаментальной семиконечной звезды.

Современный герб Грузии, принятый в 2004 году, представляет собой французский щит красного цвета, с изображением серебряной фигуры покровителя грузинской земли Святого Георгия на коне, поражающего змея копьём. Щит увенчан золотой королевской короной монаршего рода Багратиони, держат его два золотых льва. Под щитом находится лента с девизом «Сила в единстве».

Лев в Грузии – символ власти, храбрости, силы и великодушия.

Сочетание традиционных элементов грузинской истории и культуры является узнаваемым символом и отдает дань уважения богатому наследию страны.





Производится из автохтонного грузинского сорта винограда



Ркацители





Классическая французская технология





Белое вино изготавливается по европейской технологии. В меру кислое, не слишком сладкое вино с нейтральными фруктовыми тонами.



Двойная дистилляция во французском аппарате шарантского типа.



Спирты выдерживаются в 400-литровых новых бочках минимум три года. Молодой коньячный спирт насыщаятся различными веществами дубовой бочки.

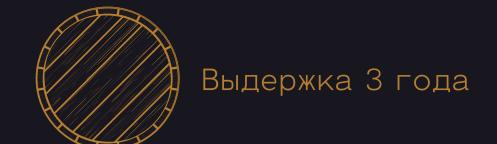


Мастер купажа создаёт уникальную композицию Kartveli из богатого ассортимента благородных коньячных спиртов.



Послекупажный отдых гармонизирует коньяк. Этот процесс происходит исключительно в дубовых бутах и длится от 4-х до 12-ти месяцев.

KARTVELI 34





Обладает сложным ароматом с тонами сухофруктов и гармоничным мягким вкусом с цветочными оттенками.









KARTVELI 5\$



Выдержка 5 лет



Цвет: янтарный

В букете преобладают цветочно-фруктовые нотки. Вкус сложный, элегантный, с ванильными и ореховыми оттенками.









KARTVELI VS



Выдержка min 3 года



Цвет: янтарно-жёлтый

Аромат коньяка раскрывается оттенками цветов и сухофруктов. Мягкий, согревающий вкус с нюансами ванили и абрикосовой косточки оставляет бархатное послевкусие.









KARTVELI PREMIUM – сложный купаж из богатого ассортимента коньячных спиртов с уникальной рецептурой.





KARTVELI VSOP



Выдержка min 5 лет



Цвет: янтарный

Изысканный аромат коньяка составлен из оттенков цветов, сухофруктов, медово-ванильных нюансов. Вкус мягкий, сбалансированный с цветочно-ореховыми нотками и продолжительным послевкусием.













KARTVELI PREMIUM – сложный купаж из богатого ассортимента коньячных спиртов с уникальной рецептурой.



И как говорят в Тбилиси:

«Если вы думаете о Грузии и вспоминаете лишь наши никем непревзойдённые вина, но не вспоминаете про коньяки — значит, что вы их попросту не пробовали и вообще никогда не были в Грузии!».

