



ГРУЗИЯ





Грузия стоит у самых истоков виноделия, это подтверждают артефакты археологических раскопок – глиняные сосуды с виноградными косточками датируемые 8 000 г. до н.э. найденные на территории страны.

Виноградарство – неотъемлемая часть истории грузинского народа и его традиций. Культурный ассортимент местного винограда насчитывает более 500 наименований.

Европейских сортов практически не встречается, вина делаются исключительно из местной, произрастающей здесь тысячелетиями виноградной лозы, что делает грузинские вина по настоящему уникальным явлением в мире виноделия!





### Рача-Лечхуми

- ❶ Хванчкара
- ❷ Твиши
- и другие

### Кахетия

- ❸ Кахети
- ❹ Цинандали
- ❺ Гурджаани
- ❻ Ахашени
- ❼ Киндзмараули
- ❽ Мукузани
- ❾ Напареули
- и другие



ВИНОДЕЛАТЕЛЬСКИЕ РЕГИОНЫ





# ЦИНАНДАЛЬСКИЙ СТАРЫЙ ВИННЫЙ ПОГРЕБ

История предприятия начинается в 1991 году.

Все началось с особого отношения владельцев компании к виноделию. Это стало предпосылкой для постройки собственного винного предприятия, которое было оснащено итальянским оборудованием высшего качества.

Предприятие расположено в Кахети, в одной из особых зон виноделия – Цинандали.

Здесь производятся вина высшего качества и другие алкогольные напитки из винограда.



# ОСНОВНЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА ГРУЗИИ



- Горули мцване
- Мцване
- Ркацители
- Цицка
- Цоликаури

- Саперави
- Александроули
- Муджуретули
- Оджалеши





## ПОЛНЫЙ ЦИКЛ ПРОИЗВОДСТВА

Позволяет контролировать все этапы производства и создавать напитки безупречного качества. Виноградники компании разбиты на площади 100 га в уникальном терруаре Алазанской долины. Тщательный отбор ягод, выдержка в дубовых бочках помогают создавать вино с насыщенным вкусом и богатым букетом.







## TM ТАЙНА КОЛХИДЫ

Коллекция вин, названных в честь древнего царства Колхида, которое считалось краем света. В античные времена туда плавали аргонавты в надежде найти Золотое Руно, а в горах царства был прикован Прометей. Вино созданное из отборного винограда, подвергается трехступенчатому контролю качества, в результате чего напиток в полной мере раскрывает свой характер и уникальность терруара Грузии.



Белое полусладкое.

Сорт винограда: белые грузинские сорта винограда

Категория: столовое.

Алкоголь: 11-13%

Вино золотисто-соломенного цвета.

Элегантный, чистый аромат вина раскрывается легкими фруктовыми тонами.

Вкус гармоничный, мягкий с приятной сладостью, едва уловимыми фруктовыми нюансами и длительным послевкусием.

Вино отлично сочетается с легкими закусками, фруктами и десертами.

Рекомендуется употреблять охлажденным до 10-12°C.

## ТАЙНА КОЛХИДЫ АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА





Белое сухое.

Сорт винограда: Ркацители, Мцване

Категория: столовое.

Алкоголь: 11-13%

Вино светло-золотистого цвета.

Интригует свежим, элегантным ароматом, сотканным из нот белых фруктов и цветов.

Демонстрирует мягкий, освежающий вкус с фруктовыми и цветочными оттенками, сбалансированной кислотностью и послевкусием с легкими ванильными нюансами.

Вино рекомендуется подавать к холодным закускам, птице, свежим салатам, рыбе на гриле, сырам.

Рекомендуется употреблять охлажденным до 10-12°C.

# ТАЙНА КОЛХИДЫ ЦИНАНДАЛИ





Белое сухое.

Сорт винограда: Ркацители

Категория: столовое.

Алкоголь: 11-13%

Вино золотисто-соломенного цвета.

Демонстрирует освежающий, элегантный аромат, сотканный из нот груши, персика и цветов.

Обладает свежим, гармоничным вкусом с нотами груши, персика и цветов, с легкой терпкостью и длительным послевкусием.

Вино рекомендуется подавать к холодным закускам, птице, свежим салатам, рыбе на гриле, сырам.

Рекомендуется употреблять охлажденным до 10-12°C.

## ТАЙНА КОЛХИДЫ РКАЦИТЕЛИ





Красное сухое.

Сорт винограда: Саперави

Категория: столовое.

Алкоголь: 11-13%

Вино темно-красного цвета.

Демонстрирует выразительный, сортовой аромат с тонами черной смородины и вишни.

Вкус мягкий, округлый, гармоничный, с нотами черной смородины, вишни и ванили, со сбалансированной кислотностью и долгим послевкусием.

Вино сочетается с мясом, овощами на гриле, горячими закусками и твёрдыми сырами.

Рекомендуется употреблять охлажденным до 16-18°C.

# ТАЙНА КОЛХИДЫ САПЕРАВИ





Красное сухое.

Сорт винограда: Саперави

Категория: столовое.

Алкоголь: 11-13%

Вино темно-красного цвета.

Обладает выразительным, щедрым ароматом, в котором гармонично сплелись нотки спелой смородины, миндаля и ванили.

Привлекает насыщенным, округлым вкусом с бархатистой текстурой, мягкими танинами в долгом послевкусии.

Вино сочетается с приготовленными на гриле ребрышками, стейками, мясными закусками и выдержанными сырами.

Рекомендуется употреблять охлажденным до 16-18°C.

## ТАЙНА КОЛХИДЫ МУКУЗАНИ





Красное полусухое.

Сорт винограда: Саперави

Категория: столовое.

Алкоголь: 11-13%

Вино глубокого красного цвета.

Обладает выразительным, сортовым ароматом с нотами спелых темных фруктов.

Интригует ярким, освежающим вкусом с фруктово-ягодными тонами, легкими пряными нюансами и продолжительным послевкусием.

Вино составит отличную пару разнообразным мясным блюдам, фруктам и десертам.

Рекомендуется употреблять охлажденным до 16-18°C.

## ТАЙНА КОЛХИДЫ ПИРОСМАНИ





Красное полусладкое.

Сорт винограда: красные грузинские сорта винограда

Категория: столовое.

Алкоголь: 11-13%

Вино насыщенного красного цвета.

Демонстрирует выразительный, фруктовый аромат с нотами сливы, вишни и смородины.

Мягкий, гармоничный вкус, с бархатистой текстурой, фруктовыми тонами и приятной сладостью в долгом послевкусии.

Вино рекомендуется употреблять с рыбой, мясом, фруктами.

Рекомендуется употреблять охлажденным до 16-18°C.

# ТАЙНА КОЛХИД АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА





Красное полусладкое.

Сорт винограда: Саперави

Категория: столовое.

Алкоголь: 11-13%

Вино темно-гранатового цвета.

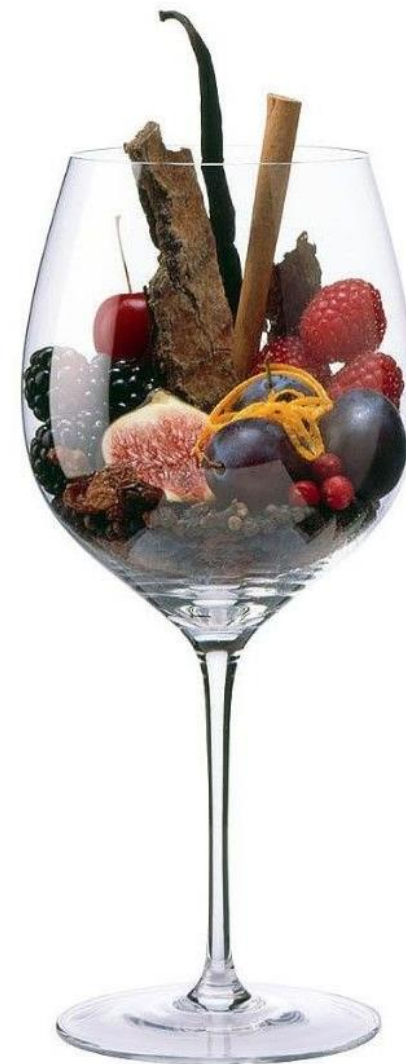
Обладает ярким, сортовым ароматом с доминирующими тонами спелой сливы, вишни и чернослива.

Вкус мягкий, гармоничный, с нотами чернослива, вишни и смородины, с легкой терпкостью и продолжительным послевкусием.

Вино составит гармоничную пару мясу, приготовленному на гриле, орехам и десертам.

Рекомендуется употреблять охлажденным до 16-18°C.

# ТАЙНА КОЛХИДЫ АХАШЕНИ





Красное полусладкое.

Сорт винограда: Саперави

Категория: столовое.

Алкоголь: 11-13%

Вино темно-красного цвета.

Демонстрирует яркий, сортовой аромат с нотами спелой сливы, вишни и ежевики.

Интригует выразительным, мягким вкусом с бархатистой текстурой, фруктовыми тонами и приятной сладостью в продолжительном послевкусии.

Вино составит отличную пару мясу, приготовленному на гриле с кисло-сладким соусом, а также орехам, фруктам и кофе.

Рекомендуется употреблять охлажденным до 16-18°C.

## ТАЙНА КОЛХИДЫ КИНДЗМАРАУЛИ



Красное сухое.

Сорт винограда: Саперави

Категория: столовое.

Алкоголь: 11-13%

Выдержка 1 год

Вино темно-гранатового цвета.

Демонстрирует выразительный аромат, сотканный из нот черной смородины, вишни и сливы.

Обладает ярким, гармоничным вкусом с нотами черной смородины, сливы и вишни, со сбалансированной кислотностью и продолжительным послевкусием.

Вино сочетается с приготовленными на гриле ребрышками, стейками, мясными закусками и выдержанными сырами.

Рекомендуется употреблять охлажденным до 16-18°C.

# ТАЙНА КОЛХИД НАПЕРЕУЛИ





Красное полусладкое.

Сорт винограда: Александроули,  
Муджуретули

Категория: столовое.

Алкоголь: 11-13%

Вино темно-рубиновый цвета.

Демонстрирует насыщенный, богатый  
аромат с доминирующими тонами черной  
смородины и малины.

Покоряет полным, глубоким вкусом с  
бархатистой текстурой, нотами малины и  
черной смородины, плавно переходящими  
в долгое, округлое послевкусие.

Прекрасно дополнит блюда из красного  
мяса, приготовленного на открытом огне,  
мясные закуски, птицу и сыры.

Рекомендуется употреблять охлажденным  
до 16-18°C.

## ТАЙНА КОЛХИДЫ ХВАНЧКАРА

