



TELAVI VALLEY
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 тысячами 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.





TELAVI VALLEY

TM TELAVI VALLEY

Живописная долина города Телави региона Кахетия в Грузии вдохновила виноделов на создание коллекции вин TELAVI VALLEY.

Вино созданное из отборного винограда, подвергается трехступенчатому контролю качества, в результате чего напиток в полной мере раскрывает свой характер и уникальность терруара Грузии.

Белое сухое.

Сорт винограда: Ркацители

Категория: столовое.

Алкоголь: 11-13%

Вино светло-соломенного цвета.

Демонстрирует выразительный, освежающий аромат с нотами яблока и дыни.

Обладает легким вкусом с четкими нотками яблок и дыни. Послевкусие свежее и цитрусовое.

Отлично сочетается с салатами и блюдами из рыбы и морепродуктов, также его можно сервировать как аперитив.

Рекомендуется употреблять охлажденным до 10-12°C.

TELAVI VALLEY РКАЦИТЕЛИ



Белое полусладкое.

Сорт винограда: Ркацители, Мцване

Категория: столовое.

Алкоголь: 11-13%

Вино светло-золотистого цвета.

В аромате прослеживаются ноты поджаренных грецких орехов, сладких яблок, айвы и дыни.

В свежем вкусе вина преобладают нотки засахаренной айвы и приятная мягкая сладость.

Вино составит отличную пару десертам, кондитерским изделиям, сырной нарезке и сладким фруктам.

Рекомендуется употреблять охлажденным до 10-12°C.

TELAVI VALLEY
АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА



Красное полусладкое.

Сорт винограда: Саперави, Каберне

Категория: столовое.

Алкоголь: 11-13%

Вино темно-красного цвета.

В аромате вина преобладают ноты темных ягод — ежевики, черной смородины и вишни.

Демонстрирует фруктовый, округлый вкус с хорошо сбалансированной кислотностью и приятной сладостью в продолжительном послевкусии.

Вино хорошо сочетается с десертами, шоколадом, сладкими фруктами и мороженым.

Рекомендуется употреблять охлажденным до 16-18°C.

TELAVI VALLEY
АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА



Красное сухое.

Сорт винограда: Саперави

Категория: столовое.

Алкоголь: 11-13%

Вино темно-рубинового цвета.

В аромате преобладают оттенки черной смородины, подчеркнутые нотками вишни и ежевики.

Обладает сбалансированным вкусом с оттенками фруктов и черных ягод, с продолжительным послевкусием.

Вино подается к мясу, блюдам на гриле, сырной нарезке, также оно сервируется как аперитив.

Рекомендуется употреблять охлажденным до 16-18°C.

TELAVI VALLEY САПЕРАВИ



Красное сухое.

Сорт винограда: Саперави

Категория: столовое.

Алкоголь: 11-13%

Вино насыщенного красного цвета.

Аромат вина соткан из полутонов сливы, ноток сладких специй и сухофруктов.

Интенсивный, сочный вкус с гармоничной танинностью и выразительной фруктовой гаммой. Послевкусие долгое, с штрихами чернослива и нюансами пряностей.

Вино хорошо сочетается с блюдами грузинской кухни и мясом на гриле, также его подают к колбасным изделиям и мясным деликатесам.

Рекомендуется употреблять охлажденным до 10-12°C.

TELAVI VALLEY МУКУЗАНИ



Красное полусладкое.

Сорт винограда: Саперави

Категория: столовое.

Алкоголь: 11-13%

Вино рубинового цвета.

Обладает выразительным ароматом, сотканным из нот спелых темных ягод и фруктов, подлеска, ванили и специй.

Демонстрирует округлый, бархатистый вкус с нотами сухофруктов, чернослива, подлеска и пряностей, с мелкозернистыми танинами и длительным послевкусием.

Вино подается к блюдам грузинской кухни, нежирному мясу, спелым фруктам, десертам и кондитерским изделиям.

Рекомендуется употреблять охлажденным до 16-18°C.

TELAVI VALLEY КИНДЗМАРАУЛИ

