



**Кахетинское Традиционное  
Виноделие  
[www.ktw.ge](http://www.ktw.ge)**



## О компании

Компания «Кახетинское Традиционное Виноделие» – одна из крупных компаний в Грузии по производству вина и бренди. В результате слияния современных технологий и старых Кахетинских винодельческих традиций, компания «КТВ» смогла сохранить первобытный уникальный вкус вина и вместе с тем, создала новый неповторимый стиль.

В Грузии существуют местные технологии производства вина, наиболее распространённая - кахетинская.

Кахетия расположена в юго-восточной части страны. Благодаря особому климату и почве Кахетия занимает исключительное место в винодельческой отрасли. Поэтому производство вина в этом регионе самое широкомасштабное.



Суть Кахетинского метода производства вина заключается в том, что после отжима винограда для хранения вина и мачари используется глиняный сосуд – квеври. Его изготавливают из обработанной и выжженной глины. Квеври закапывают в землю, где наилучшие условия для поддержания температуры вина. Кроме того, он придает вину полезные свойства и особый вкус. Квеври - неотъемлемая часть грузинского виноделия. Глина и керамика с древних времен использовалась в Грузии.

Компания «КТВ» с первых дней существования внимательно изучает кахетинские технологии. Она сохраняет старинные традиционные методы виноделия и активно использует в производстве глиняную посуду для сохранения свойств вина. Компания «КТВ» первой вынесла на мировой рынок вино, полученное традиционным способом в привлекательной и разнообразной глиняной посуде, и вино изготовленное по аналогии квеври . Эта находка принесла Компании большой успех.





*Вина  
Премиум класса*



ELISTSIKHE  
ERANDA



## **МУСКАТ КРАСНОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ ВИНО**

Изготавливается из сорта винограда Мускат, возделываемого в регионе Кахетия (Восточная Грузия) по старейшей технологии производства, которой уже более 8000 лет. Вино темно-гранатового цвета с нежным ароматом роз, черной смородины и вишни. Вкус сбалансированный с фруктовыми тонами, приятной сладостью и долгим послевкусием.

Температура подачи вина: +10-12 °С

Сочетание с едой: десерты, фрукты, фруктовые салаты и сухофрукты



## **ХВАНЧКАРА КРАСНОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ ВИНО**

Виноградное, природно-полусладкое, красное вино, контролируемое по наименованию места происхождения. Изготавливается из сортов винограда Александрюли и Муджуретули, возделываемых в микронеоне Хванчкара (регион Рача, Западная Грузия) на высоте 450-750 метров над уровнем моря. Вино насыщенного рубинового цвета, с ароматом клубники, ежевики и других ягод. Вкус нежный, бархатный и гармоничный с долгим послевкусием.

Температура подачи вина: +10-12 °С

Сочетание с едой: различные лёгкие сыры, фрукты, десерты и другие сладости





## **ЦИЦКА БЕЛОЕ СУХОЕ ВИНО**

Белое сухое вино. Изготавливается из сорта винограда Цоликаури, возделываемого в регионе Имеретия (Западная Грузия) на высоте 170-270 метров над уровнем моря. Производится по старейшей технологии производства, которой уже более 8000 лет. Вино светло соломенного цвета, с нежным ароматом айвы и свежих фруктов, с характерным гармоничным вкусом, долгим послевкусием и нежной, приятной кислотностью.

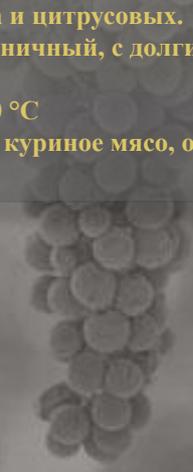
Температура подачи вина: +8-10 °С  
Сочетание с едой: сырное ассорти, блюда из рыбы, холодные блюда и вареное мясо.



## **ЦОЛИКАУРИ БЕЛОЕ СУХОЕ ВИНО**

Изготавливается из сорта винограда Цоликаури, возделываемого в Цагерском районе (регион Рача-Лечхуми, Западная Грузия) на высоте 500-800 метров над уровнем моря. Вино производится по старейшей технологии производства, которой уже более 8000 лет. Вино светло соломенного цвета, во вкусе проявляется приятная кислотность, которая прекрасно гармонирует с ароматом персика и цитрусовых. Вкус сбалансированный и гармоничный, с долгим послевкусием.

Температура подачи вина: +8-10 °С  
Сочетание с едой: морепродукты, куриное мясо, овощи и сыр, из грузинских сыров



## **ЧХАВЕРИ БЕЛОЕ СУХОЕ ВИНО**

Чхавери из фамильных виноградников семьи Чхаидзе. Белое сухое вино. Изготавливается из сорта винограда Чхавери, возделываемого в горном регионе Гурия на высоте 300-600 метров над уровнем моря. Виноград редчайшего сорта и самого высокого качества. Вино производится по старейшей технологии производства, которой уже более 8000 лет. Вино яркого янтарного цвета с насыщенным ароматом груши, дыни, персика и абрикоса. Характеризуется долгим послевкусием с приятной кислотностью.

Температура подачи вина: +8-10 °С  
Сочетание с едой: куриное мясо, рыба, холодные блюда, пхали и грузинский сыр



*Новинка:  
вино из квеври*



ELISTSIKHE  
ERANDA



# Вино, полученное традиционным Грузинским методом

## Ркацители



Категория Белое сухое вино  
 Сорт винограда Ркацители  
 Регион произрастания Гурджаани  
 Алкоголь 12% об.  
 Емкость 0,75 л



Белое сухое вино. Изготавливается из сорта винограда Ркацители, возделываемого в регионе Кахетия. Вино выдерживается в "квеври" (огромный амфорообразный сосуд, зарытый в землю для поддержания постоянной температуры) шесть месяцев по старинному, традиционному грузинскому методу. Вино янтарного цвета с характерным ароматом свежих фруктов и айвы, приятной легкой кислотностью и танинами, бархатным и гармоничным вкусом. Допустим незначительный осадок. Это вино для истинных гурманов!

Температура подачи вина: +14-16° С.

Сочетание с едой: различные сыры, салаты, мясо ягненка и птица



# Вино, полученное традиционным Грузинским способом

## Саперави



Категория Красное сухое вино  
Сорт винограда Саперави  
Регион  
произрастания Кварели  
Алкоголь 12% об.  
Емкость 0,75 л



Виноградное, сухое красное вино. Изготавливается из сорта винограда Саперави возделываемого в регионе Кахетия. Вино выдерживается в "квеври" (огромный амфорообразный сосуд, зарытый в землю для поддержания постоянной температуры) шесть месяцев по старинному традиционному грузинскому методу. Вино темно рубинового цвета, с четко выраженным ароматом спелых фруктов, ежевики и черной смородины, приятной кислотностью и танинами, бархатистым, гармоничным вкусом. Допустим незначительный осадок. Это вино для истинных гурманов!

Температура подачи вина: +14-16 °C

Сочетание с едой: шашлык, стейк, баранина, дичь и созревший сыр