



# Царское вино Грузии

---

Традиции веков



Грузинское вино бывает красным и белым, сладким и сухим, молодым и выдержанным годами, но всегда имеет неповторимый великолепнейший вкус.





# В лучших Грузинских традициях



В традиционном производстве, виноград вместе с косточками и кожурой помещают в сосуды из глины «Квеври». В «Квеври» виноградная масса бродит и вино постепенно созревает. Сами Квеври при этом запечатаны каменными плитами и покрыты слоем почвы так, чтобы ничего постороннего не проникало во внутрь..

В этих сосудах из глины, врытых в землю, емкостью до 2000 литров, зреет настоящее грузинское вино. Процесс брожения занимает около 6 или 7 месяцев.

Вино, сделанное по этой старой технологии, высоко оценено ценителями и потребителями вин. Сам Александр Сергеевич Пушкин ставил грузинские вина выше бургундских.

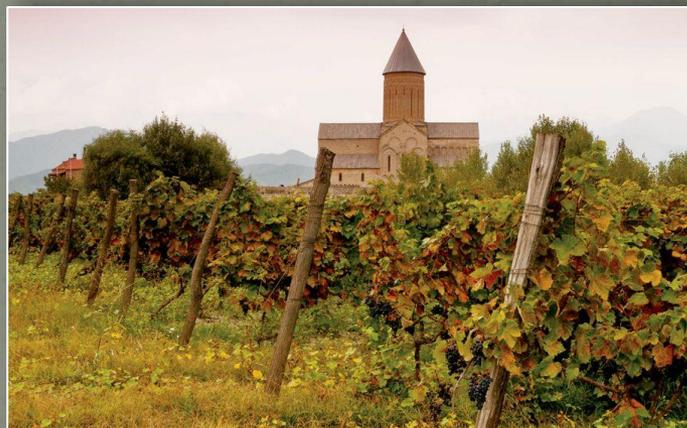




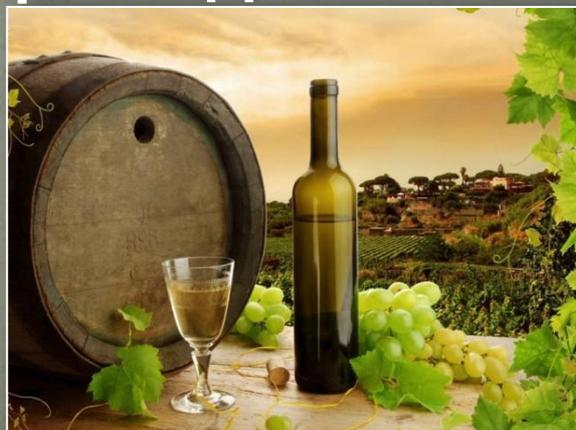
Князь Александр Чавчавадзе создал  
в Кахетии первое крупное  
винодельческое хозяйство.



Дом-музей  
Александра  
Чавчавадзе  
(Цинандали)



Так появились первые брендовые грузинские  
вина «Цинандали» и «Мукузани».





Князь Александр Чавчавадзе был первым, кто начал поставлять грузинские вина к императорскому двору Александра II.



Поместье А. Чавчавадзе



Князь Александр Чавчавадзе



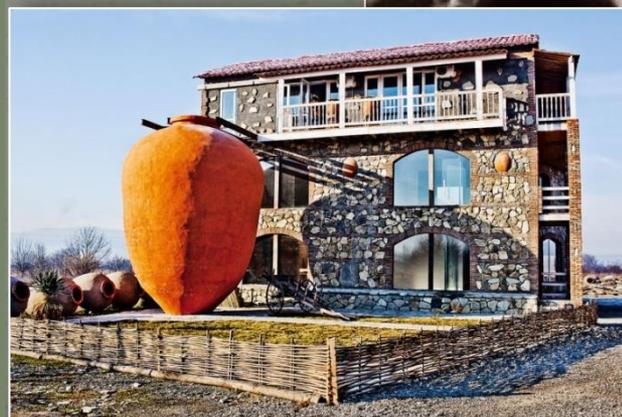
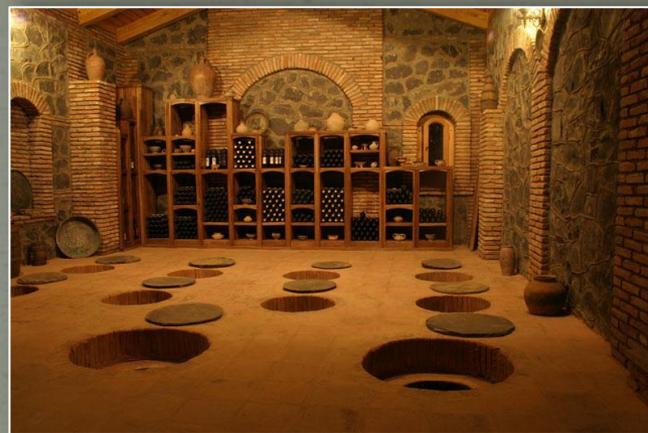
Винодельня в поместье

Он был первым кто внедрил в Грузии европейскую технологию производства вина



технология производства вин

# Европейская VS Традиционная



Традиции веков



# Царские вина Грузии



Серия царских вин это лучшее, что может предложить грузинское виноделие в премиум классе

Традиции веков



# САПЕРАВИ ПРЕМИУМ

Вино столовое красное сухое.

Изготовлено из винограда сорта Саперави, возделываемого в Кахетинском регионе.

При изготовлении этого вина используется технология брожения на мезге (чача) в специальных глиняных сосудах «квеври», закопанных в землю. Вина изготовленные этим методом имеют особый аромат и изысканный вкус. Гармоничное на вкус с приятной терпкостью вино рекомендуется к мясным блюдам: телятине, баранине, свинине и птице.

Подавать при температуре +13...+15

Цена 777,50 руб.





# САПЕРАВИ



Вино столовое сухое.

Изготовлено из винограда сорта Саперави, возделываемого в Кахетинском регионе.

Вино экстрактивное с сортовым ароматом.

На вкус гармоничное с приятной терпкостью.

Рекомендуется к телятине, баранине, свинине.

Подавать при температуре +13...+15

Цена 744,00 руб.



# ХВАНЧКАРА

Вино географического наименования региона Рача, полусладкое красное.

Изготовлено из винограда сортов Александроули и Муджуретули, возделываемого в Амбролаурском районе. Вино рубинового цвета, с сильно развитым сортовым букетом, на вкус бархатистое с малиновыми тонами.

Рекомендуется к сладостям и фруктам.

Подавать при температуре +10...+12

Цена 1984,00 руб.





# МУКУЗАНИ



Вино географического наименования региона Кахетия – сухое красное. Изготовлено из винограда сорта Саперави, возделываемого в микро зоне Мукузани и Телиани в Кахетинском регионе. Вино имеет темно рубиновый цвет, ярко выраженный сложный букет, обладает высокой экстрактивностью и гармоничным вкусом.

Рекомендуется к блюдам изготовленным на мангале, ветчиной и дичью.

Подавать при температуре +16...+18

Цена 806,70 руб.



# КИНДЗМАРАУЛИ

Вино географического наименования региона  
Кахетия- полусладкое красное.

Изготовлено из винограда сорта саперави,  
возделываемого в Кварельском районе региона  
Кахетия.

Вино темно-красного цвета, с сильным плодовым  
ароматом, бархатистое с пряной сладостью.

Примите как аперитив со сладостями.

Подавать при температуре +8...+10

Цена 863,50 руб.





# ЦИНАНДАЛИ



Вино географического наименования региона Кахетия- сухое белое.

Изготавливается из винограда сорта «Ркацители» и «Мцване», возделываемого в микро зоне Цинандали, в Кахетинском регионе. Готовое вино имеет светло-соломенный цвет, характеризуется прекрасным плодовым букетом, мягкими тонким вкусом и неповторимым ароматом.

Рекомендуется с отварным мясом , рыбой и птицей.

Подавать при температуре +10...+12

Цена 702,00 руб.



# Белые сухие

## ЦИНАНДАЛИ



Изготавливается из винограда сорта «Ркацители» и «Мцване» возделываемого в микро зоне Цинандали , в Кахетинском регионе. Вино имеет светло-соломенный цвет, характеризуется прекрасным плодовым букетом, мягким тонким вкусом и неповторимым ароматом.

**Цена 351,00 руб.**

## МЦВАНЕ



Это редкое грузинское вино изготавливается из винограда сорта «Мцване», возделываемого в регионе Кахетия. Готовое вино имеет светло -соломенный цвет.

Характеризуется прекрасным плодовым букетом, мягким тонким вкусом.

Вино хорошо сочетается с морскими продуктами, дичью и сыром.

**Цена 334 руб.**



# Красное сухое

## САПЕРАВИ



Древнейший грузинский сорт винограда, который возделывается в Кахетии с античных времен. Он отличается изобилием натуральных красящих и ароматных веществ. Вино характеризуется интенсивным рубиновым цветом, переходящим в фиолетовый, оно наполнено ароматом диких фруктов, имеет заметный и устойчивый вкус.

**Цена 378,00 руб.**

## МУКУЗАНИ



Красное сухое вино, стоящее в верхней строчке в списке красных марочных вин. Производится из винограда сорта Саперави, выращиваемого в районе Мукузани в Кахетии. Вино выдерживается в дубовых бочках в течение трех лет. Цвет вина — темно-рубиновый, оно имеет запоминающийся характерный аромат и вкус. Производится с 1888 года.

**Цена 428,00 руб.**



# Красные полусладкие

## КИНДЗМАРАУЛИ



Высококачественное натуральное полусладкое вино темно-красного цвета. Оно изготавливается из винограда Саперави, выращиваемого на склонах Кавказских гор в Кварельском районе Кахетии.

Производится с 1942 года

**Цена 448 руб.**

## ХВАНЧКАРА



Изготовлено из винограда сортов Александроули и Муджуретули, возделываемого в Амбролаурском районе. Вино рубинового цвета, с сильно развитым сортовым букетом, на вкус бархатистое с малиновыми тонами.

Рекомендуется к сладостям и фруктам.

**Цена 1080,00 руб.**



# КРАСНОЕ И БЕЛОЕ АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА



Красное полусладкое вино, выпускается с 1977 года, производится из винограда «саперави» и других сортов красного винограда, собираемых в долине реки Алазани. Это грузинское вино обладает освежающим нежным букетом, гармоничным приятным вкусом. Подавать лучше охлажденным к десертам и сырам. **Цена 364,50 руб.**

Белое полусладкое вино, производится из винограда «ркацители» и «мцване», собираемых в долине реки Алазани. Готовое вино имеет светло-соломенный цвет. Вино обладает освежающим нежным букетом, гармоничным приятным вкусом. Подавать лучше охлажденным к десертам и сырам.

**Цена 310, 50 руб.**





# Уважаемые Партнеры!

Предлагаем Вам сотрудничество в области поставок настоящего, качественного грузинского вина.

Мы изготавливаем вина как по европейской, так и по традиционной грузинской технологии.



# Коммерческие условия

| Наименование продукции                            | Вид                 | Сорт                       | Ёмкость в л. | Крепость % | Тип бутылки     | Кол-во бут. в коробке | Цена в руб. за 1 бут. |
|---|---------------------|----------------------------|--------------|------------|-----------------|-----------------------|-----------------------|
| <b>Серия вин "Царское"</b>                        |                     |                            |              |            |                 |                       |                       |
| Хванчкара (Географического наименования)          | Красное полусладкое | Александроули, Муджуретули | 0,75         | 10,5-12,5  | bordo           | 6                     | 1 080,00р.            |
| Киндзмараули (Географического наименования)       | Красное полусладкое | Саперави                   | 0,75         | 10,5-12,5  | bordo           | 6                     | 448,20р.              |
| Мукузани (Географического наименования)           | Красное сухое       | Саперави                   | 0,75         | 10,5-12,5  | bordo           | 6                     | 428,00р.              |
| Саперави (столовое)                               | Красное сухое       | Саперави                   | 0,75         | 10,5-12,5  | bordo           | 6                     | 378,00р.              |
| Алазанская Долина (столовое)                      | Красное полусладкое | Саперави                   | 0,75         | 10,5-12,5  | bordo           | 6                     | 365,00р.              |
| Алазанская Долина (столовое)                      | Белое полусладкое   | Ркацители-Мцване           | 0,75         | 10,5-12,5  | bordo           | 6                     | 311,00р.              |
| Цинандали (Географического наименования)          | Белое сухое         | Ркацители-Мцване           | 0,75         | 10,5-12,5  | bordo           | 6                     | 351,00р.              |
| Мцване (столовое)                                 | Белое сухое)        | Мцване                     | 0,75         | 10,5-12,5  | bordo           | 6                     | 3334,00р.             |
| <b>Серия вин " Царские вина Грузии" - Премиум</b> |                     |                            |              |            |                 |                       |                       |
| Хванчкара (Географического наименования)          | Красное полусладкое | Александроули, Муджуретули | 0,75         | 11,5       | storica supreme | 6                     | 1 984,00р.            |
| Киндзмараули (Географического наименования)       | Красное полусладкое | Саперави                   | 0,75         | 11,5       | storica supreme | 6                     | 863,50р.              |
| Мукузани (Географического наименования)           | Красное сухое       | Саперави                   | 0,75         | 12         | storica supreme | 6                     | 806,70р.              |
| Саперави (столовое)                               |                     | Саперави                   | 0,75         | 12         | storica supreme | 6                     | 744,00р.              |
| Саперави (премиум Гаражное-нефильтрованное)       | Красное сухое       | Саперави                   | 0,75         | 12         | storica supreme | 6                     | 777,50р.              |
| Цинандали (Географического наименования)          | Белое сухое         | Ркацители-Мцване           | 0,75         | 12,5       | storica supreme | 6                     | 702,00р.              |



# Контактная информация

Компания «Северная Столица»

5-я Магистральная ул. 10-А

Абашидзе Георгий

+7 8 (925) 711-31-89

Timhud89@mail.ru



# Спасибо за внимание!



Традиции веков