



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.



Помесье А. Чавчавадзе



Князь Александр Чавчавадзе



Винодельня в помесье

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.
Серия вин "Царское"							
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.
Серия вин " Царские вина Грузии" - Премиум							
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