

## Talisman Арагви

Грузинское розовое полусладкое вино  
**Алазанская долина Розе.**  
Talisman Арагви

Грузинское розовое сухое вино  
**Саперави Розе.**  
Talisman Арагви



Грузию недаром называют «колыбелью виноделия». Эта восхитительная лучезарная страна имеет богатый опыт культуры виноградарства. История виноделия в Грузии насчитывает около 8000 лет. Благодаря нескольким тысячелетиям истории виноделия и уникальным почвенно-климатическим условиям, сложились традиции виноградарства и производства вина, которые позволяют производить самобытные, неповторимые вина.

Крайне разнообразные почвы и мягкий климат определяют сортовое многообразие винограда. Самые популярные виноградные сорта — это красный саперави и белые ркацителы и мцване, реже используются автохтоны александрюли, цоликаури, цицка, муджуретули.

Наиболее известными винодельческими регионами Грузии являются Кахетия, Рача-Лечхуми, Имерети, Картли, Гурия.





## Телавский Винный Погреб

Это своего рода достопримечательность, расположенная вблизи города Телави.

История Телавского винного погреба началась в 1915 году. Работа компании была построена на старинных традициях виноделия по методу квеври – в глиняных кувшинах, углубленных в землю.

На данный момент Телавский винный погреб представляет собой современное высокотехнологичное предприятие, которое объединяет в себе знания грузинских и ведущих европейских виноделов.

Телавский винный погреб по праву можно назвать гордостью всей Грузии. Доказательством его исключительности могут послужить многочисленные награды, грамоты и медали, полученные заводом на международных конкурсах.





## Технология производства розового вина

Первый способ достаточно простой - изначально сусло вместе с кожицей отправляют на ферментацию, после чего кожуру удаляют, не давая ей полностью окрасить вино.

Второй способ почти не отличается от классического способа производства вина.

Единственное отличие состоит в использовании светлых сортов винограда с темной кожицей. Сначала выжимается сок, а после убирается кожица ягод.

И еще один способ – “кровопускание”. Основной особенностью является достаточно длительный период ожидания, при котором ягоды винограда лопаются под своим весом и сами дают сок. Контакт с кожицей позволяет придать напитку не только характерный розовый цвет, но и насыщенный фруктовый аромат.







## Алазанская долина Розе. Talisman Арагви

Розовое полусладкое вино из винограда сорта Саперави и Александроули.

Цвет вина нежно-розовый, с персиковым оттенком. Вкус легкий, приятный, мягкий, с фруктово-ягодными нотами, деликатной сладостью в послевкусии и приятной ягодной кислинкой. Легкий аромат с тонами красных фруктов и ягод, персика и цветочного меда.

Рекомендуем с легким блюдам и закускам, фруктовым и ягодным десертам.  
Температура подачи 12-14°C



## **Саперави Розе. Талисман Арагви**

Вино светло-розового цвета с брусничными бликами. Вкус свежий, сочный с нотами грейпфрута, малины, минералов и белых цветов, утонченной кислинкой и сбалансированным послевкусием.

Элегантный, гармоничный, немного сдержанный аромат раскрывается в бокале оттенками клубники, яблока и клюквы.

Рекомендуем с хрустящими зелеными салатами, креветками, брускеттой с лососем, блюдами с легкой текстурой и морским акцентом. Температура подачи 10-12°C

