

## Грузинские вина

Линейка Грузинских вин «Мимино» представлена наиболее популярными винами из микрозон:

Мукузани, Цинандали, Киндзмараули, полусладкими винами из Алазанской долины, классическим красным сухим вином из сорта винограда Саперави и белым, из сорта винограда Ркацители, полусухими винами Пиросмани, названными в честь знаменитого Грузинского художника.





Грузию называют «колыбелью виноделия». Эта восхитительная лучезарная страна имеет богатый опыт культуры виноградарства, который насчитывает около 8000 лет.

Виноделия для грузин - это неотъемлемая часть культурного наследия страны.

В Грузии выращивают уникальные местные сорта винограда и применяют древние традиционные технологии изготовления, признанные культурным нематериальным наследием ЮНЕСКО.

На виноградниках страны, занимающих территорию не менее 45 тысяч га, произрастает более пятисот разновидностей винограда.

Благодаря нескольким тысячелетиям истории виноделия и уникальным почвенно-климатическим условиям, сложились традиции виноградарства и производства вина, которые позволяют производить самобытные, неповторимые вина.





# საქართველო Georgia

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

Кахетия - историческая область Грузии, расположена в верховьях рек Алазани и Иори, охватывая самые восточные предгорья Кавказа. Здесь выращивают более 2/3 всего грузинского винограда. Самые популярные микрзоны Кахетии: Ахашени, Вазисубани, Кварели, Киндзмараули, Мукузани, Напареули и Цинандали.

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



## ООО « ГЛАВСПИРТПРОМ»

ООО «ГЛАВСПИРТПРОМ» было основано на базе одного из заводов Тбилиси входящих в систему «Самтрест» СССР, где с момента основания начали выкуривать коньячные спирты и выдерживать их на дубовых клепках и в бочках.

Вскоре было принято решение производить и разливать Грузинский коньяк и виноградные вина, для чего закупили итальянскую разливочную линию.

Сегодня предприятие производит не только Грузинские коньяки, но и большой ассортимент высококачественных вин, которые экспортируют на рынки СНГ и Евросоюза.

Продукция «ГЛАВСПИРТПРОМ» удостоивались высших наград на многих международных конкурсах и выставках, в том числе две золотые медали за превосходное качество и вкус.





## Алазанская долина. Мимино

Белое полусладкое вино из винограда сорта Ркацители.  
Вино светло-соломенного цвета, с тонким, элегантным ароматом с нотами айвы и белых фруктов, с хорошо сбалансированным вкусом, небольшой кислотностью и долгим послевкусием.

Рекомендуем в качестве аперитива, в сочетании с десертами и фруктами.  
Температура подачи 10-12°C

## Алазанская долина. Мимино

Красное полусладкое вино из винограда сорта Саперави.  
Вино темно-рубинового цвета с легкими фиолетовыми бликами. Обладает мягким, гармоничным ароматом, округлым хорошо сбалансированным вкусом, с фруктово-пряными оттенками и приятным послевкусием.

Рекомендуем неслизким десертам, выпечке и фруктам.  
Температура подачи 12-14°C



## Пиросмани. Мимино

Белое полусухое вино из винограда сортов Ркацители и Мцване.

Вино соломенного цвета, со свежим ароматом и нежным вкусом с тонами тропических фруктов и легкой сладостью.

Рекомендуем к блюдам из рыбы, простым блюдам из курицы и в сочетании с козьим сыром.

Температура подачи 10-12°C

## Пиросмани. Мимино

Красное полусухое вино из винограда сорта Саперави.

Вино с нарядной гранатовой окраской и оттенками лесных ягод в аромате.

Вкус нежный, бархатистый, с мягкими танинами и хорошим балансом.

Рекомендуем к блюдам грузинской кухни, легким мясным закускам и сырам.

Температура подачи 12-14°C





## Телавури. Мимино

Белое сухое вино из винограда сортов Ркацители и Мцване.  
Вино светло-соломенного цвета, с ярким фруктовым ароматом и приятным  
гармоничным вкусом.

Рекомендуем в качестве аперитива, с блюдами из рыбы и легкими салатами.  
Температура подачи 8-10°C

## Телавури. Мимино

Красное сухое вино из винограда сорта Саперави.  
Вино темно-гранатового цвета, с ярким ароматом красных фруктов и  
приятным гармоничным вкусом.

Рекомендуем к мясу на гриле, копченостям и различным сырам.  
Температура подачи 16-18°C



## Ркацители. Мимино

Белое полусухое вино из винограда сорта Ркацители.

Обладает светло-соломенным цветом, легким фруктовым ароматом с тонами зеленого яблока и дыни, приятное во вкусе с освежающим цитрусовым послевкусием.

Рекомендуем с блюдами восточной кухни, включая пряное мясо, ароматный рис, чечевицу, фасоль и копченые баклажаны.

Температура подачи 8-10°C

## Саперави. Мимино

Красное сухое вино из винограда сорта Саперави.

Обладает темно-гранатовым цветом с фиолетовым отливом, в аромате черная смородина, ежевика, вишня, яркое и полнотелое, с продолжением черных ягод во вкусе.

Рекомендуем с жареным мясом и овощами, заправленный ароматными соусами, такими как терияки, сливовый соус и барбекю.

Температура подачи 16-18°C





## Цинандали. Мимино

Белое сухое вино из винограда сорта Ркацители (85%) и Мцване (15%), выращенного в микроне Цинандали.

Выдержка во французских дубовых бочках в течение 4-х месяцев.

Обладает ярко-золотистым цветом, интенсивным и элегантным ароматом с цветочными нотами и оттенками тропических фруктов, полнотелое с легкими тонами сливок и жареных орехов. Послевкусие маслянистое и насыщенное, с легкими нотками дыни и тропических фруктов.

Рекомендуем с лососем на гриле и белым мясом, овощными блюдами.

Температура подачи 10-12°C



## Мукузани. Мимино

Красное сухое вино из винограда сорта Саперави, выращенного в микронеоне Мукузани.

Выдержка во французских дубовых бочках в течение 9-12 месяцев.

Вино темно-рубинового цвета, обладает тонким ароматом с нотами черешни и черного шоколада в сочетании с ванилью и пряностями. Сочное и насыщенное во вкусе с легкими нотами чернослива, сопровождается плотными танинами и долгим послевкусием.

Рекомендуем со стейками, изысканными бургерами и каре ягненка.

Температуру подачи 16-18°C

## Киндзмараули. Мимино

Красное полусладкое вино из винограда сорта Саперави, микронеоне Киндзмараули.

Вино глубокого красного цвета с фиолетовым отливом. В аромате тона лесных ягод, сливы и сухофруктов. Вкус округлый, нежный, с приятным послевкусием.

Рекомендуем к десертам, выпечке, мягким сырам.

Температура подачи 12-14°C