

·CHÂTEAU·  
*Bulati*

ბარის მუნიციპალიტეტი



# ГРУЗИЯ. ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ РЕГИОНЫ



Ок. 46 000 га общая площадь виноградников

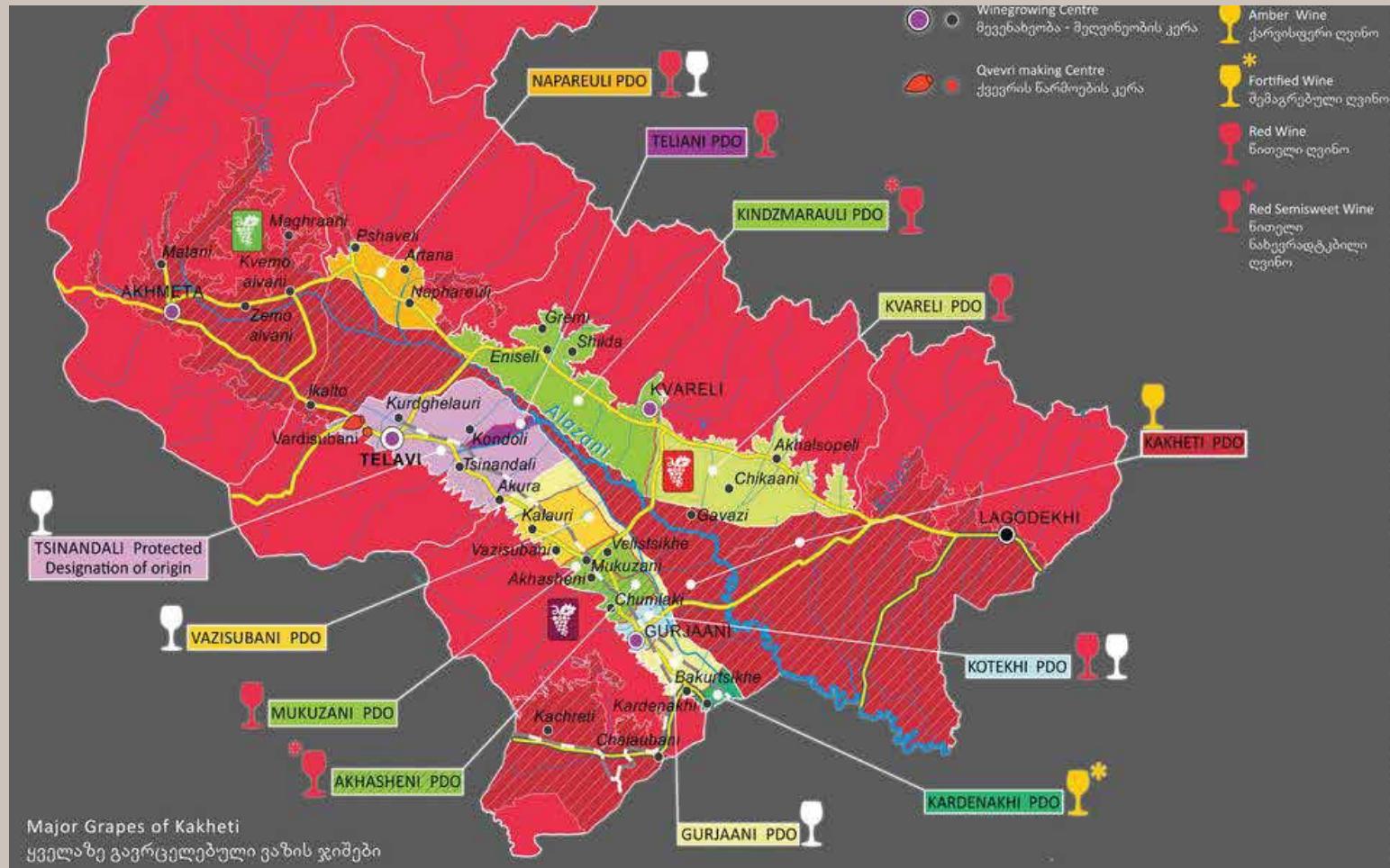
Кахетия – 32 700 га

Картли – 4000 га

Имерети – 8 600 га

Рача-Лечуми – 1400 га

# ВОСТОЧНАЯ ГРУЗИЯ. Внутренняя Кахетия



Внутренняя (Шингит) Кахетия делится на **две субзоны**, разделяемые рекой Алазани (**как и в Бордо**)

**Правый берег** – это такие значимые регионы как Цинандали, Мукузани и Ахашени, **левый** – Напареули, Телиани, Киндзмараули, Кварели.

**Цинандали** – сухое белое вино из винограда сортов Ркацители и Мцване. В Цинандали находится легендарное место – дом-музей Александра Чавчавадзе, который, вернувшись из военного похода 1812 года, построил здесь дом и первым в Грузии начал делать вино по европейскому принципу.

**Вазисубани** – белые вина (Ркацители-Мцване). **Мукузани** – сухие красные вина из Саперави. **Ахашени** – полусладкие красные вина из Саперави. В микрозоне **Напареули** делается как белое так и красное сухое вино (Ркацители и Саперави). **Телиани** – уникальная зона Каберне Совиньон. **Киндзмараули** – полусладкие красные вина из винограда сорта Саперави. В этом регионе особые песчаные почвы. Площадь микрозоны – **120 га**. Здесь река Дуруджи впадает в Алазани.

**Кварели** – сухие красные вина из Саперави. Кварели – очень удобное место для путешествий по Кахетии, здесь находятся самые лучшие кахетинские отели.

Винодельня «Киндзмараули Марани» расположена в Кахетии, непосредственно в микрозоне Киндзмараули, давшей название одному из самых знаменитых грузинских вин.

Компанией выбрана стратегия развития, позволяющая контролировать всю технологическую цепочку (от виноградной лозы до вина). Исходя из этого, на начальном этапе планировалась закупка земельных площадей под разбивку виноградников с лучшими сортами грузинского винограда. Частью этого проекта стало приобретение земель бывшего Киндзмараульского хозяйства, что изначально предоставило компании право на изготовление и розлив одного из грандов грузинского виноделия — Киндзмараули. Далее актив виноградников компании расширился в одном из лучших по своим климатическим и почвенным характеристикам микрорайонов Кахетии, в Кварели. Для приобретения прав на разлив вин Манави, Мукузани, Ахапени, Цинандали, компания закупила участки в соответствующих названиям вин, микрозонах Кахетии. В настоящее время компания владеет до 500 гектаров земли, из которой 435 гектаров отведены под виноградники, около 40 приходится на коммуникации и заводскую площадь.



Паралельно с этим, в 2003 году компания заложила фундамент под строительство винного завода и завершила данный проект к концу 2005 года. В настоящее время завод не только оснащен самой современной техникой (производства итальянских компаний «Della Toffola», «Fimmer»), но и вызывает восхищение многих специалистов своим дизайном. На заводе имеется лаборатория (продукция немецкой фирмы «Gravitech»), которая позволяет проводить любые необходимые анализы (химический, микробиологический) как вина, так виноградного сока и воды. Завод оснащен также высококачественными дубовыми бочками, рассчитанными на 15 000 декалитров (продукция французской фирмы «Radoux»), где выдерживаются элитные виды грузинских красных вин. Производственная мощность — переработка 5 тысяч тонн винограда.

На прилегающей к винному заводу территории в микрозоне Киндзмараули при содействии специалистов Института виноградарства и виноделия Грузии создан уникальный в своем роде коллекционный виноградник (2 га), где высажены 320 сортов аборигенных видов грузинского винограда.

CHÂTEAU.  
*Bulati*  
ШАТЕУ БУЛАТИ

Вина Chateau Bulati производятся в самом сердце Кахетии по принципу "Шато", когда виноград становится вином в непосредственной близости от места его сбора.

При этом в хозяйстве следуют принципу "Количество не всегда переходит в качество" и ограничивают плотность посадки и объем урожая, что способствует получению высококачественного винограда и вина.



•CHÂTEAU•  
*Bulati*  
ბარისლი ღვინო



22945

❖ Вино столовое белое сухое, произведено из одноименного уникального сорта винограда, выращенного на территории Грузии.

❖ Вино светло-золотистого цвета. В элегантном букете органично сочетаются нотки экзотических фруктов и свежей груши. Вкус свежий, сбалансированный с долгим и приятным послевкусием.

❖ Отлично подходит к традиционным блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 8-10°C



22946

❖ Вино столовое белое сухое, произведено из одноименного уникального сорта винограда, выращенного на территории Грузии.

❖ Вино светло-соломенного цвета с янтарными отблесками, мягкое и маслянистое во вкусе, с тонами свежих фруктов в аромате.

❖ Прекрасно сочетается с блюдами из рыбы и легкими салатами. Рекомендуемая температура подачи 8-10°C

•CHÂTEAU•  
*Bulati*  
ქართული ღვინი



22944

Вино столовое белое сухое, произведено из винограда сорта Ркацители, выращенного на территории Грузии.

Вино светло-соломенного цвета с ярким ароматом цветов яблони и акации, освежающее во вкусе, сбалансированное, с длительным цитрусовым послевкусием.

Отличный аперитив, также прекрасно подойдёт к жареному цыпленку и разнообразным салатам. Температура подачи 10-12°C.



•CHÂTEAU•  
*Bulati*  
 ქართლი ღვინო



❖ Вино столовое красное сухое, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного на территории Грузии.

❖ Вино имеет богатый темно-гранатовый цвет с лиловым отливом. Обладает неповторимым гармоничным вкусом с приятной терпкостью и оттенками чернослива. В букете присутствуют ароматы черной вишни, спелых фруктов..

❖ Прекрасно подходит к мясу на гриле, копченостям, различным сырам. Рекомендуемая температура подачи 14-16°C

❖ Вино столовое красное сухое, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного на территории Грузии. Выдержано во французских дубовых бочках в течение 18-24 месяцев.

❖ Характеризуется интенсивным темно-гранатовым цветом с фиолетовыми отблесками. Обладает сильным сортовым букетом, в котором преобладают ноты слив с нотами выдержки в бочке.

❖ Прекрасно подходит к мясу на гриле, копченостям, различным сырам. Рекомендуемая температура подачи 14-16°C

·CHÂTEAU·  
*Bulati*  
ბათუმი ღვინო



22949

ぶどう **Вино столовое розовое полусухое**, произведено из винограда сорта Мускат Розовый, выращенного на территории Грузии.

グラス **Имеет нежный розовый и необычайно мощный сортовой аромат с яркими тонами чайной розы. Вкус полный и гармоничный, с преобладанием цветочных нот. В аромате ощущаются цветы акации, липы и розы.**

ボトル **Прекрасно подходит к бисквитным десертам, печенью и сырам. Рекомендуемая температура подачи 10-12°C**





CHÂTEAU.  
*Bulati*

გვერდი ღვინო

22951

Вино столовое красное полусладкое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.

Вино темно-рубинового цвета с фиолетовым отливом, в аромате доминируют черная смородина и вишня, во вкусе отличный баланс сладости и кислотности.

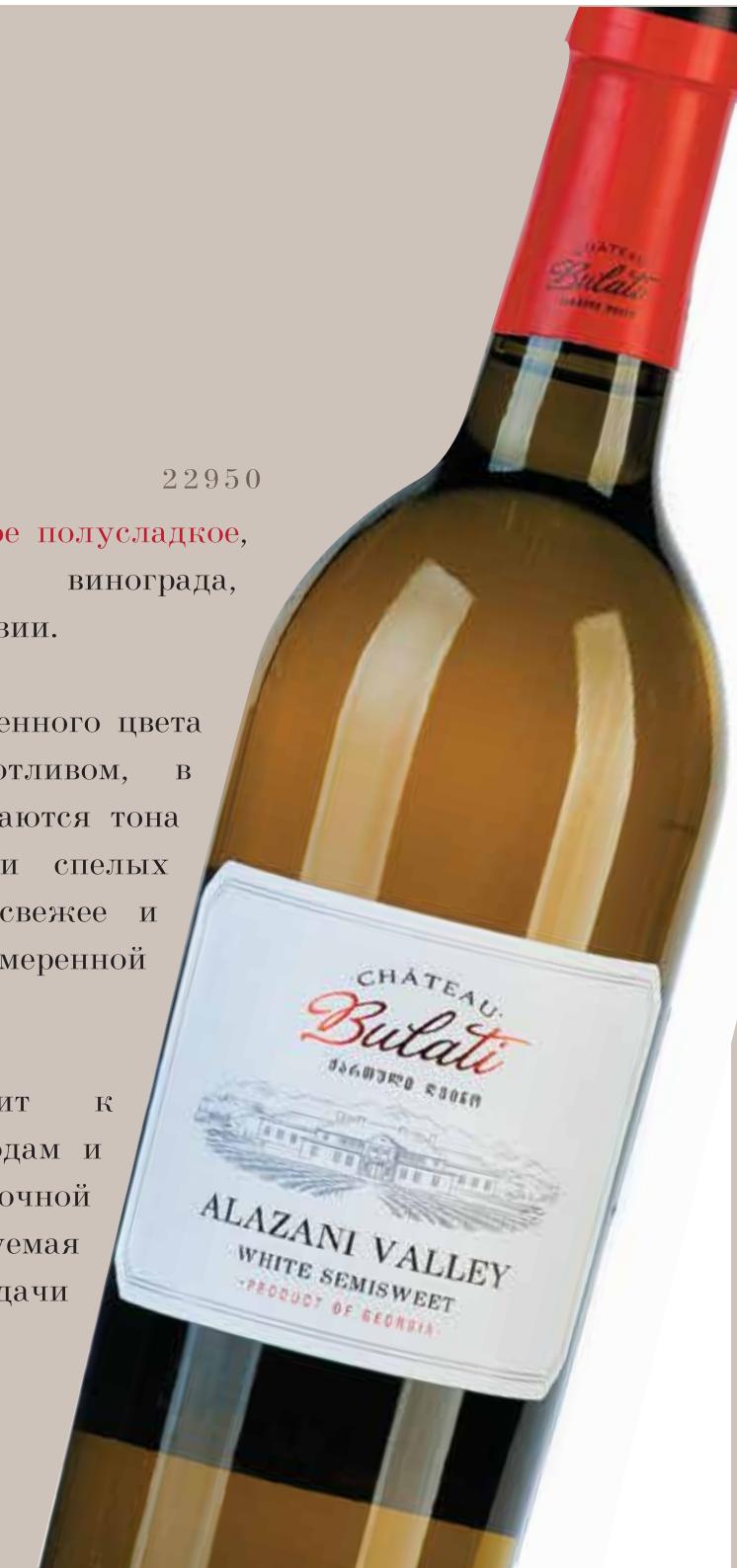
Прекрасно подходит к блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 12-14°C

22950

Вино столовое белое полусладкое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.

Вино бледно-соломенного цвета с зеленоватым отливом, в аромате прослеживаются тона жареных орехов и спелых яблок, во вкусе свежее и мягкое с умеренной сладостью.

Отлично подходит к традиционным блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 8-10°C



•CHÂTEAU•  
*Bulati*  
ბარის ღვინო



22999

🍇 Вино столовое белое полусладкое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.

🍷 Вино нежного соломенного цвета, с ароматом луговых цветов, спелых яблок и нотками тропических фруктов, с приятной сладостью во вкусе.

🍴 Отлично подходит к традиционным блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 8-10°C



23004

🍇 Вино столовое красное полусладкое, произведено из винограда, выращенного в Грузии.

🍷 Вино рубинового цвета, с ароматом вишни, черешни и шоколада и ярким вкусом с отличным балансом сладости и кислотности.

🍴 Прекрасно подходит к блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 12-14°C

.CHÂTEAU.  
*Bulati*

გამოწვევი ღვინი



22952



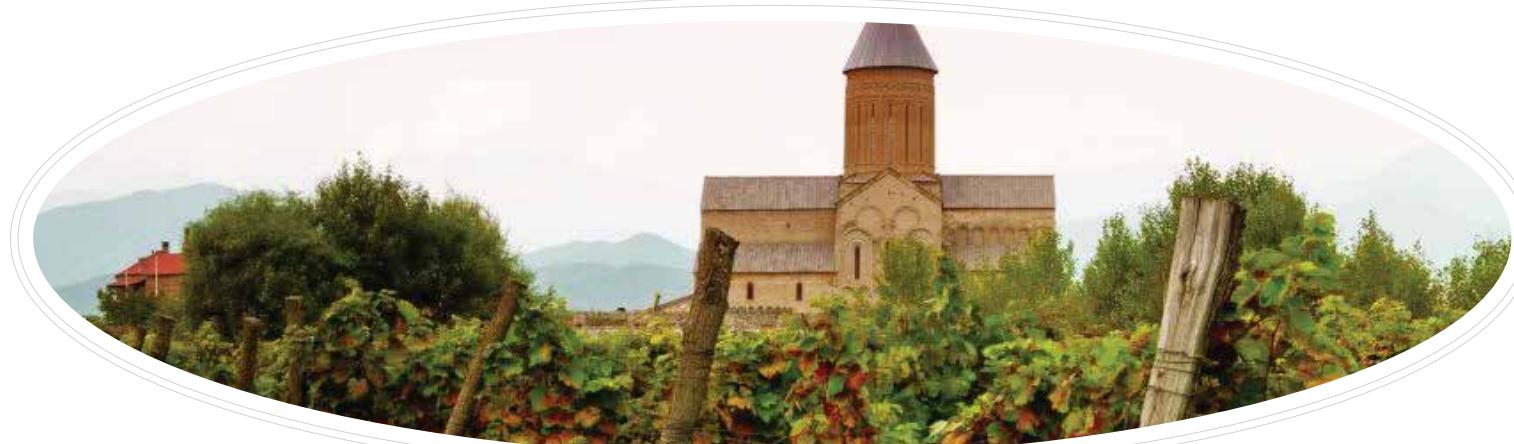
Вино с защищенным географическим указанием белое сухое, произведено из винограда сортов Ркацители и Кахури Мцване, выращенных в микрозоне Цинандали, регион Кахетия, Грузия.



Обладает светло-соломенным цветом, элегантным ароматом с цветочными нотами, полнотелое, с тонами сливок и жареных орехов. Послевкусие маслянистое и насыщенное, с легкими нотками дыни.



Прекрасно сочетается с лососем на гриле и белым мясом, овощными блюдами. Рекомендуемая температура подачи 10-12°C



.CHÂTEAU.  
*Bulati*

ქართული ღვინი

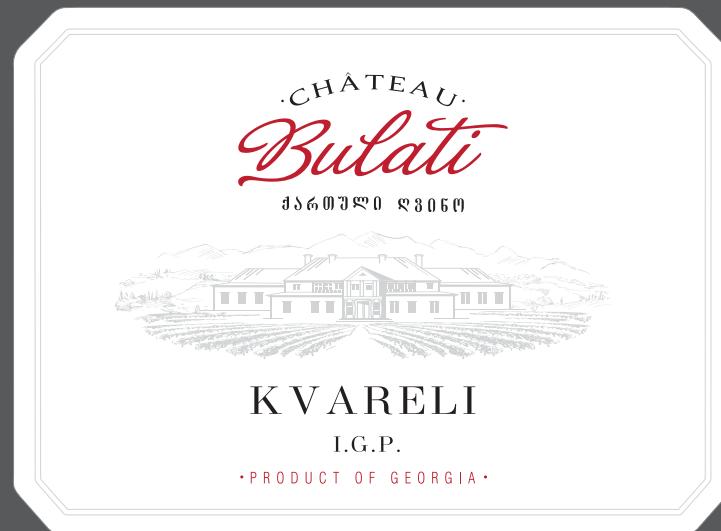


22953

🍇 Вино с защищенным географическим указанием красное сухое, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микрозоне Мукузани, регион Кахетия, Грузия. 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.

🍴 Прекрасно сочетается с мясом на гриле, дичью, сырами. Рекомендуемая температура подачи 16-18°C



22954

🍇 Вино с защищенным географическим указанием красное сухое, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микрозоне Кварели, регион Кахетия, Грузия. Выдержка во французских дубовых бочках в течение 9-12 месяцев.

🍷 Вино насыщенного бордового цвета, обладает ярким ароматом с нотами лесных ягод и белого перца в сочетании с другими специями и пряностями. Обладает мощным насыщенным вкусом .

🍴 Прекрасно сочетается с блюдами из дичи и благородными сырами. Рекомендуемая температура подачи 16-18°C

.CHÂTEAU.  
*Bulati*  
ქართველი ღვინი



22940

🍇 Вино с защищенным наименованием места происхождения красное полусладкое, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микрозоне Киндзмараули, регион Кахетия, Грузия.

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

🍾 Прекрасно подходит к блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 12-14°C



22955

🍇 Вино с защищенным наименованием места происхождения красное полусладкое, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микрозоне Киндзмараули, регион Кахетия, Грузия.

🍷 Вино насыщенного бордового цвета с фиолетовым отливом, с интенсивным фруктовым ароматом, в котором ярко чувствуются нотки смородины и черники. Вкус полный и мягкий, с длительным приятным послевкусием.

🍾 Прекрасно подходит к блюдам и десертам восточной кухни. Рекомендуемая температура подачи 12-14°C