



# RTVELISI





## Ртвелиси

Компания "Vinder Group" является эксклюзивным дистрибьютором алкогольной продукции из Грузии на территории Республики Казахстан. Мы предлагаем широкий ассортимент от вина до коньяка и чачи Компания ООО «Ртвелиси». ООО «Ртвелиси» позиционируется на грузинском и мировом рынках как бренд очень высокого качества. Основная цель - всегда получать вино высокого качества с особым вкусом. Хотя компания Ртвелиси только недавно вышла на грузинский и мировой рынок, она уже зарекомендовала себя как лучший производитель вина. Основатели компании со дня ее основания считают, что важно иметь хорошо подобранную команду, которая постоянно заботится о качестве и продвижении бренда. Одним из приоритетов для основателей компании был выбор винодела. Георгий Бабунидзе, который в этой сфере работает 15 лет, обеспечивает качество и незабываемый вкус вина Ртвелиси.



# RTVELISI

## Фабрика

Предприятие компании базируется в Кахетии, в селе Шалаури. Предприятие оснащено передовыми европейскими технологиями и современной лабораторией, что позволяет производить вина и спиртные напитки самого высокого качества.



# Карта экспорта



- |  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  США                         |  Франция   |  Германия   |  Украина      |
|  Канада                      |  Литва     |  Чехия      |  Туркменистан |
|  Объединенное<br>Королевство |  Латвия    |  Австрия    |  Китай        |
|  Польша                      |  Эстония   |  Беларусь   |  Гонконг      |
|  Россия                      |  Швейцария |  Узбекистан | Казахстан  |



# ХВАНЧКАРА

КРАСНОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ ВИНО

Винодельческий регион: Рача Лечхуми

сорт винограда: Александреули 50%,  
Муджуретули 50%

Апелляция: Хванчкара специфическая  
зона виноградарства (PDO)

Ароматы: Богатый букет ягод

Цвет: Светло рубиновый

Вкус: За земляникой следует мягкая смесь  
сухофруктов , граната и карамели хотя  
есть много живой кислинки , чтобы  
сохранить его свежим и  
сбалансированным

Сочетание с блюдами: Сладости и  
десерты

Сахар: 30-50 г/л

Алк: 11-13 %

Температура подач: + 12°C- +14°C

Температура хранения: + 12°C- +18°C



# RTVELISI



# RTVELISI



# КИНДЗМАРАУЛИ

КРАСНОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ ВИНО

- ✿ Винодельческий регион: Кахети
- ✿ Сорт винограда: Саперави 100%
- ✿ Аппеляция: Киндзмараули специфическая зона виноградарства(PDO).
- ✿ Ароматы: Много черных фруктов со специями
- ✿ Цвет: Светло кизилковый
- ✿ Вкус: Шелковистый, комплексный вкус с ярко выраженными тонами вишни, ежевики и чернослива, прекрасно гармонирует с мягкой терпкостью, чистое и долгое послевкусие
- ✿ Сочетание с блюдами: Сладости и десерты
- ✿ Сахар: 30-50 г/л
- ✿ Алк: 11-13 %
- ✿ Температура подачи: + 12°C- +14°C
- ✿ Температура хранения: + 12°C- +18°C



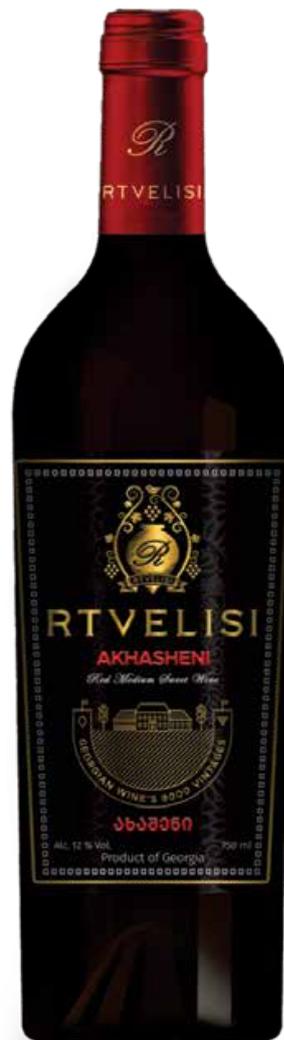
# АХАШЕНИ

КРАСНОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ ВИНО

- ✿ Винодельческий регион: Кахети
- ✿ Сорт винограда: Саперави 100%
- ✿ Аппеляция: Ахашени специфическая Зона виноградарства(PDO).
- ✿ Ароматы: Богатый букет из лесных ягод и вишни
- ✿ Цвет: Глубокий красный цвет
- ✿ Вкус: Наполняющий рот черный фрукт на небе с нотками дамсона. Вкус завершается округлым, сливочным, сладким и хорошо сбалансированным послевкусием.
- ✿ Сочетание с блюдами: Сладости и десерты
- ✿ Сахар: 30-50 г/л
- ✿ Алк: 11-13 %
- ✿ Температура подачи: + 12°C- +14°C
- ✿ Температура хранения: + 12°C- +18°C



# RTVELISI



# НАПАРЕУЛИ

КРАСНОЕ СУХОЕ ВИНО

- ✿ Винодельческий регион: Кахети
- ✿ сорт винограда: Саперави 100%
- ✿ Аппелляция: Напареули специфическая Зона виноградарства(PDO).
- ✿ Ароматы: Аромат вишни, смородины и ежевики
- ✿ Цвет: Глубокий красный цвет
- ✿ Вкус: Нежные тона вишни, черной смородины и ежевики отличают это полнотелое красное вино
- ✿ Сочетание с блюдами: Блюда из жареной говядины и свинины
- ✿ Сахар: 0-4 г/л
- ✿ Алк: 11-13 %
- ✿ Температура подалч: + 16°C- +18°C
- ✿ Температура хранения: + 12°C- +18°C



# RTVELISI



# БРЕНДИ

## RTVELISI



## РТВЕЛИСИ 7 ЗВЁЗД

Деликатно сбалансированный тёмно-соломенный бренди "Ртвелиси 7 звёзд" . Использование разных сортов Грузинского винограда в этом чудесном, янтарного цвета напитке, придаёт ярко выраженный аромат полевых цветов и сухофруктов, а вкус оставляет ощущение бархатистости.

Алкоголь отрицательно влияет на детей, подростков, людей до 21 года, беременных и кормящих матерей . Для людей с заболеваниями центральной нервной системы, почек, печени и других внутренних органов.

Алкоголь : 40% 500-Мл

# ЦИНАНДАЛИ

БЕЛОЕ СУХОЕ ВИНО

- ✿ Винодельческий регион: Кахети
- ✿ сорт винограда: Ркацители(90%) и кахетинский Мцване (10%)
- ✿ Аппеляция: Цинандали специфическая Зона виноградарства(PDO)
- ✿ Ароматы: Травяные ноты сливаются с флорой и белыми ароматами
- ✿ Цвет: Яркий темно желтый цвет
- ✿ Вкус: Полнотелый, элегантный, сложный и круглый , с бананом и тропическими фруктами в начале, идеально сбалансированный свежим лимонным послевкусием некоторыми дубовыми нотами
- ✿ Сочетание с блюдами: Цинандали хорошо сочетается с салатами , овощами на гриле, курицей с цитрусовым соусом и рыбой.
- ✿ Сахар: 0-4 г/л
- ✿ Алк: 11-13 %
- ✿ Температура подачи: + 8°C- +12°C
- ✿ Температура хранения: + 12°C- +18°C



# RTVELISI



# ЧАЧА

## RTVELISI



## ЧАЧА В ДУБОВЫХ БОЧКАХ

Чача в бочке изготовлен по старинному традиционному кахетинскому методу. Чача выдерживается в дубовых бочках не менее 6 месяцев. Имеет светло-золотистый цвет, неповторимый лёгкий и гармоничный вкус.

Отрицательно влияет на детей, подростков, людей до 21 года, беременных и кормящих матерей. Для людей с заболеваниями центральной нервной системы, почек, печени и других внутренних органов Алкоголь : 40% 500-Мл

# ОДЖАЛЕШИ

КРАСНОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ ВИНО

- ✿ Винодельческий регион: Рача-Лечхумский
- ✿ сорт винограда: Оджалеси 100%
- ✿ Ароматы: Отличается растительным ароматом, тонами розы и горной малины
- ✿ Цвет: Светло-фиолетовый
- ✿ Вкус: Во вкусе преобладают тона роз и малины. В конце чувствуется гармоничная гамма естественной сладости и кислотности вина
- ✿ Сочетание с блюдами: Идеально сочетается с различными мясными салатами, а также со всеми видами сыра. Особенно подходит для острых азиатских блюд
- ✿ Сахар: 30-45 г/л
- ✿ Алкоголь: 11-13%
- ✿ Температура подачи + 10 ° C + 12 ° C
- ✿ Температура хранения + 12 ° C + 18 ° C



# RTVELISI



# КИСИ

БЕЛОЕ СУХОЕ ВИНО

- ✿ Винодельческий регион: Кахети
- ✿ сорт винограда: Киси 100%
- ✿ Ароматы: зеленое яблоко, груша и цитрусовые
- ✿ Цвет: Светло золотистый цвет с зеленоватым оттенком
- ✿ Вкус: Длительный и ароматный с характерными свойствами обоих сортов, выделяется стойким послевкусием с преобладанием персика и нектарина с одной и ароматной цитрусовой свежестью с другой стороны
- ✿ Сочетание с блюдами: к рыбе, мясным блюдам
- ✿ Сахар: 0-4 г/л
- ✿ Алк: 11-13 %
- ✿ Температура подачи: + 10°C- +12°C
- ✿ Температура хранения: + 12°C- +18°C



# RTVELISI



# САПЕРАВИ

РОЗОВОЕ СУХОЕ ВИНО

- ✿ Винодельческий регион: Кахети
- ✿ сорт винограда: Саперави 100%
- ✿ Ароматы: Плоды граната и клубники сочетаются с персиком и малиной.
- ✿ Цвет: Светло розовый цвет
- ✿ Вкус: Вкус мягкий и легкий, преобладают различные красные ягоды и красная вишня. Послевкусы живое и свежее, хорошо сбалансированное с легкой сладостью и кислинкой
- ✿ Сочетание с блюдами: Сладости, фрукты и десерты
- ✿ Сахар: 9-12 г/л
- ✿ Алк: 11-13 %
- ✿ Температура подачи: + 10°C - +14°C
- ✿ Температура хранения: + 12°C - +18°C



# RTVELISI



# ПИРОСМАНИ

РОЗОВОЕ ПОЛУСУХОЕ ВИНО

- ✿ Винодельческий регион: Кахети
- ✿ сорт винограда: Саперави 100%
- ✿ Ароматы: Приятный аромат граната и клубники
- ✿ Цвет: Бледно розовый
- ✿ Вкус: Преобладают ароматы красных ягод, клубники и вишни. Послевкусие чуть сладкое , с приятной кислотностью
- ✿ Сочетание с блюдами: Рыба и холодное мясо, летние пикники и барбекю
- ✿ Сахар: 12-18 г/л
- ✿ Алк: 11-13 %
- ✿ Температура подачи: + 12°C- +16°C
- ✿ Температура хранения: + 12°C- +18°C



# RTVELISI



# RTVELISI



## КВЕВРИ САПЕРАВИ

КРАСНОЕ СУХОЕ ВИНО

- ✿ Винодельческий регион: Кахети
- ✿ Сорт винограда: Саперави 100%
- ✿ Ароматы: богат вкусами спелой вишни и ягод.
- ✿ Цвет: Цвет от темного граната до фиолетового.
- ✿ Вкус: характеризуется ванильными тонами и длительной дегустацией.
- ✿ Сочетание с блюдами: с жареным мясом, барбекю и стейком.
- ✿ Сахар: 0-4 г/л
- ✿ Алк: 11-13 %
- ✿ Температура подачи: + 16°C- +18°C
- ✿ Температура хранения: + 12°C- +18°C

