



TELAVI VSOP

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Brendis, VSOP

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Sakartvelas

GAMINTOJAS

TELAVI WINE CELLAR

APDOVANOJIMAI

ISTORIJA

Privati vyno gamykla „Telavi Wine Cellar“ buvo įkurta 1915 m. Kachetijoje – geriausiame Gruzijos vyno gamybos regione. Iš kitų šį regioną išskiria derlinga žemė ir unikali geografinė padėtis: vynuogynai auga 200 – 500 m virš jūros lygio esančiame Alazani upės slėnyje.

Po įkūrimo kompanija pergyveno tiek klestėjimo, tiek stagnacijos periodų, kol galiausiai 1997 metais „Telavi Wine Cellar“ atvertė naują puslapį savo istorijoje, kai nauja vadovų grupė įdiegė modernias sudėtingas technologijas, kurias pavyko suderinti su Gruzijos vyndarystės tradicijomis ir patirtimi.

Nuo 1997 metų „Telavi Wine Cellar“ pradėjo bendradarbiauti ir su užsienio partneriais. Taip pat kompanija išsinuomojo 450 hektarų žemės Kakheti regione, kur dabar stengiasi išauginti aukščiausios kokybės vynuoges. Kokybei „Telavi Wine Cellar“ skiria išskirtinį dėmesį. Matyt, būtent tai kompanijai ir padėjo pasiekti tarptautinės sėkmės.

ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

Sakartvelo brendis, pagamintas iš Kachetijos regione užaugintų vynuogių. Brandintas ąžuolo statinėse.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Skonis: džiovintų vaisių, kriaušių, obuolių, kauliukų, šiek tiek kepintos duonos. Aromatas: pasižymi saldžiųjų razinų, kriaušės, džiovintų serbentų, ąžuolo aromatais. Poskonis: tolygus, išraiškingas ilgai išliekantis. Spalva: šviesaus gintaro.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Pateikiamas grynas, su sūriais, vaisiais ar prie įvairių desertų.

°C PATIEKIMO TEMPERATŪRA

20°C



GALIMOS TALPOS, L	STIPRUMAS, Alc. Vol.	SUPAKUOTA po, but.
0,5	40 %	12

