

Вино Тамада Цинандали, белое сухое

Страна: Грузия

Регион: Кахетия, Цинандали

Производитель: Georgian Wine And Spirits

Сортовой состав: Ркацители, Мцване

Крепость: 13%об.

Особенность: ручной сбор

Выдержка: 60% вина выдерживается в бочках из французского дуба объемом 400л в течение 6-8 месяцев

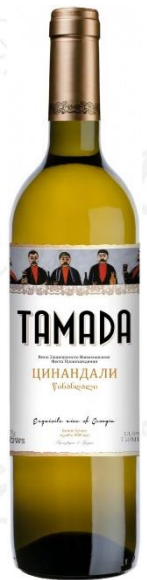
Цвет: соломенный

Аромат: интенсивный, с нотами желтых слив, подсушенных трав, обилием цитрусовых фруктов и намеком на ваниль

Вкус: тельный, освежающий, но очень гладкий, в послевкусии преобладают оттенки цитрусовых и тропических фруктов

Температура подачи: 6-10°C

Гастрономия: аперитив, в сочетании с лососем на гриле, белым мясом птицы и овощными блюдами



Вино Тамада Пиросмани, белое полусладкое

Страна: Грузия

Регион: Кахетия, Алазанская долина

Производитель: Georgian Wine And Spirits

Сортовой состав: Ркацители

Крепость: 11,5%об.

Особенность: ручной сбор

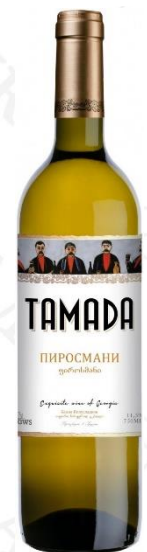
Цвет: соломенный с золотистым оттенком

Аромат: одновременно выраженный и утонченный аромат желтых слив, манго, дыни, белых луговых цветов с медовыми оттенками

Вкус: освежающий, с приятной сбалансированной сладостью, в послевкусии преобладают приятные ноты тропических фруктов, лимонной цедры и айвового варенья

Температура подачи: 6-10°C

Гастрономия: в сочетании с паштетами, копченой рыбой, а также со сладко-кислыми блюдами китайской кухни



Вино Тамада Алазанская Долина, белое полусладкое

Страна: Грузия

Регион: Кахетия, Алазанская долина

Производитель: Georgian Wine And Spirits

Сортовой состав: Ркацители 70%, Мцване 30%

Крепость: 11,5%об.

Особенность: ручной сбор

Цвет: соломенно-золотистый

Аромат: выражен оттенками желтых фруктов, акации, ананаса и полевых цветов

Вкус: сбалансированный, в послевкусии преобладают ноты косточковых фруктов, меда и спелой груши

Температура подачи: 6-10°C

Гастрономия: в сочетании с морепродуктами, ризотами, мясом птицы, а также со сладко-кислыми блюдами китайской кухни, творожными десертами и суфле



Вино Тамада Саперави, красное сухое

Страна: Грузия

Регион: Кахетия

Производитель: Georgian Wine And Spirits

Сортовой состав: Саперави

Крепость: 13,5%об.

Особенность: ручной сбор, проводится малолактическая ферментация

Выдержка: в течение 8-12 месяцев в бочках из французского дуба

Цвет: насыщенный пурпурно-рубиновый

Аромат: яркий, проявляет ноты шелковицы и черешни, дополненные букетом древесных и пряных тонов

Вкус: богатый, плотный, с мощными бархатистыми танинами, нотами красных ягод и темных фруктов в послевкусии

Температура подачи: 16-18°C

Гастрономия: в сочетании с жареным мясом, шашлыком с пряными соусами на основе томатов, а также с традиционной грузинской мясной кухней



Вино Тамада Мукузани, красное сухое

Страна: Грузия

Регион: Кахетия, Мукузани

Производитель: Georgian Wine And Spirits

Сортовой состав: Саперави

Крепость: 14%об.

Особенность: ручной сбор

Выдержка: в течение 1 года в бочках из французского дуба объемом 300л

Цвет: насыщенный рубиновый с гранатовым оттенком

Аромат: мощный, проявляет тона вишни и нежные ноты ванили переплетены с оттенками лесных черных ягод, сливками и нюансами древесины

Вкус: богатый вкус с выраженными бархатистыми танинами, продолжительным послевкусием с тонами темно-красных ягод и восточных пряностей

Температура подачи: 16-18°C

Гастрономия: отлично сочетается с утиной грудкой с яблоками в карамели, жареной дичью, баклажанами, под соусом из пряностей и трав, а также с традиционной грузинской мясной кухней



Вино Тамада Напареули, красное сухое

Страна: Грузия

Регион: Кахетия, Напареули

Производитель: Georgian Wine And Spirits

Сортовой состав: Саперави

Крепость: 13%об.

Особенность: ручной сбор

Выдержка: в течение 1 года в бочках из французского дуба

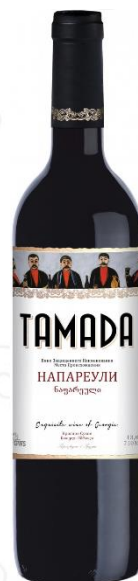
Цвет: насыщенный рубиновый с гранатовым оттенком

Аромат: интенсивный, с оттенками черной и красной смородины, грецкого ореха, молотого перца, нюансами ванили и древесины

Вкус: многогранный, с богатыми бархатистыми танинами, тонами вишни, ежевики и других спелых ягод, а также нотами черного чая и восточных специй в послевкусии

Температура подачи: 16-18°C

Гастрономия: в сочетании с жареным мясом, ягненком на углях, соусами на основе пряностей и трав, а также с традиционной грузинской мясной кухней



Вино Тамада Пиросмáни, красное полусладкое

Страна: Грузия

Регион: Кахетия, Алазанская долина

Производитель: Georgian Wine And Spirits

Сортовой состав: Саперави

Крепость: 12%об.

Особенность: ручной сбор

Цвет: насыщенный рубиновый

Аромат: насыщенный, преобладают лесные ягоды, ежевика и малина, а также тона чернослива и ягодного конфитюра

Вкус: элегантный вкус со средними танинами, сбалансированной сладостью и продолжительным послевкусием темно-красных ягод

Температура подачи: 10-16°C

Гастрономия: подавать к копчёной свинине или ветчине с дыней, хорошо сочетается с сыром и овощной пищей с приправой из жгучего стручкового перца

Вино Тамада Алаза́нская Доли́на, красное полусладкое

Страна: Грузия

Регион: Кахетия, Алазанская долина

Производитель: Georgian Wine And Spirits

Сортовой состав: Саперави

Крепость: 12%об.

Особенность: ручной сбор

Цвет: насыщенный рубиновый

Аромат: выражен оттенками спелых ягод (черной смородины, вишни, кизила) и красной сливы

Вкус: сбалансированный, со средними танинами, в послевкусии преобладают фруктово-ягодные ноты

Температура подачи: 10-16°C

Гастрономия: подавать к фруктовой выпечке, суфле, солоноватым сырам, блюдам из мяса птицы и телятины

Вино Тамада Киндзмарау́ли, красное полусладкое

Страна: Грузия

Регион: Кахетия, Киндзмараули

Производитель: Georgian Wine And Spirits

Сортовой состав: Саперави

Крепость: 11%об.

Особенность: ручной сбор

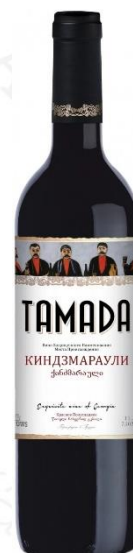
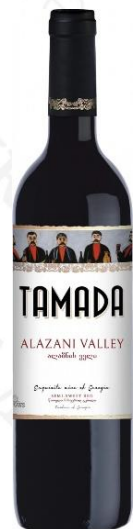
Цвет: темно-рубиновый

Аромат: интенсивный, преобладают тона спелой ежевики и черешни с элегантными нотами черного перца, дополненные нюансами сладкого вяленого томата

Вкус: элегантный вкус со средними танинами, сбалансированной сладостью и продолжительным послевкусием ежевики, сливы, граната и черной смородины

Температура подачи: 10-16°C

Гастрономия: сочетается с лазаньей, сырами с голубой плесенью (например, рокфор) и другие зрелые сыры, подходит к горячим блюдам из жареной свинины, к шоколадному тарту с ежевикой



Вино Тамада Хванчкара, красное полусладкое

Страна: Грузия

Регион: Кахетия, Хванчкара

Производитель: Georgian Wine And Spirits

Сортовой состав: Александроули, Муджуретули

Крепость: 10,5%об.

Особенность: ручной сбор

Цвет: бледно-рубиновый с гранатовым оттенком

Аромат: богатый и насыщенный, раскрывается ароматами черных лесных ягод, малины, клубничного конфитюра и красной розы

Вкус: элегантный, освежающий вкус со сбалансированной сладостью, шелковистыми танинами и продолжительным послевкусием, посвященным спелым ягодам и фруктам

Температура подачи: 10-16°C

Гастрономия: подавать к овощным салатам, жареной куриной грудке с горчицей и картофелем, с фруктовыми и ягодными десертами



Компания Грузинских Вин и Алкогольных Напитков - GWS была основана в 1993. В 1999-2018 годах компания достигла большого прогресса в повышении качества и конкурентоспособности своих вин. Вместе с повышением качества вин, команда виноделов GWS осуществила закладку виноградника под красные сорта винограда и в 2001 году вышла на рынок с брендом ТАМАДА – элитное выдержанное вино контролируемого места происхождения.

Этот бренд – ТАМАДА – составляет разнообразный и качественный ассортимент сухих и полусладких вин. В настоящее время вина бренда ТАМАДА поставляются и успешно реализуются в крупнейших странах - Казахстан, Беларусь, Украина, страны Балтии, Япония, Китай, Россия.

Возраст большей части виноградников - 15 лет, ряда участков и вин контролируемого наименования места происхождения - 25 лет.

Весь урожай виноградников собирается вручную, под контролем виноделов компании. Сборщики отбирают наилучшие гроздья, исключая из сбора переспелые, недоспелые и сухие ягоды. Таким образом, качественное сырье, поступающее из виноградника на винный завод, дает в итоге качественную готовую продукцию.