

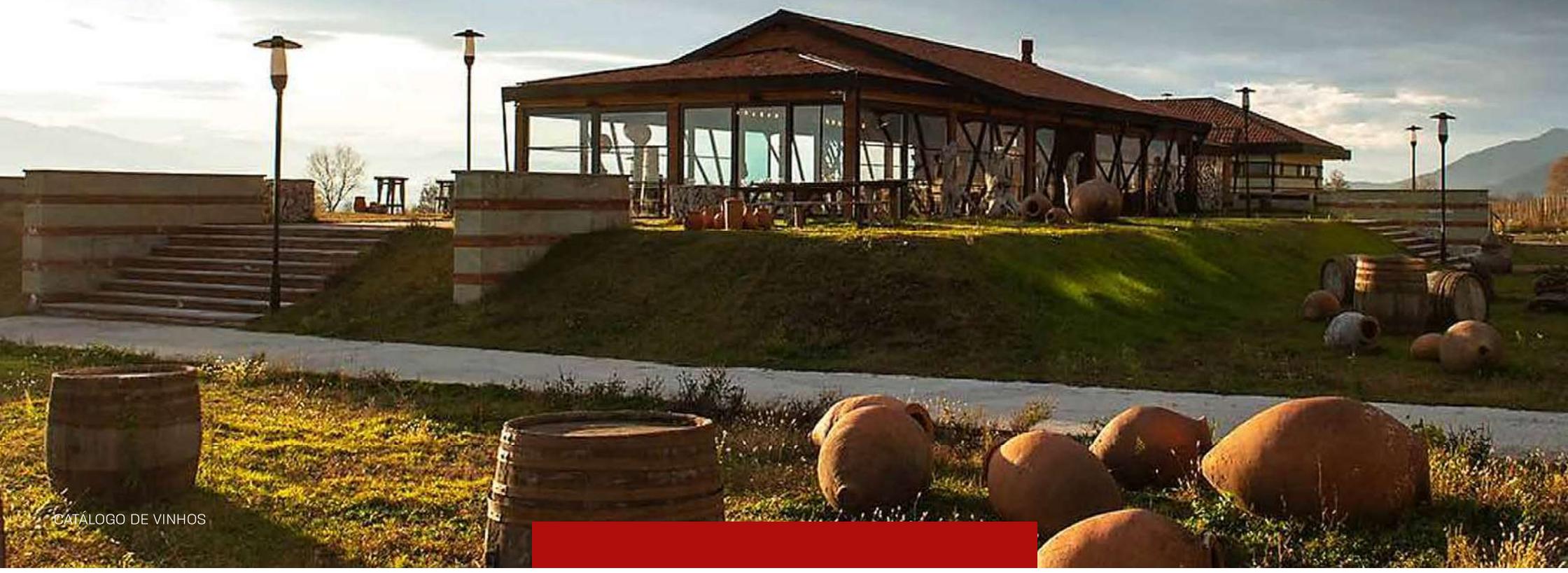
# A jovem vinícola SHILDA,

**orgulha-se de unir a tradição secular com métodos modernos na fabricação de seus vinhos!**

Fundada em 2005, a jovem Shilda Winery representa uma visão de continuidade da tradição familiar a partir da revitalização de processos seculares, criando vinhos que sejam capazes de combinar a seleção de castas autóctones cultivadas em vinhedos próprios, com a vinificação que faz uso de método e maquinário modernos.

Hoje podemos apreciar excelentes vinhos que trazem nos rótulos as “Paisagens do Imereti” combinação de dois grandes valores culturais nacionais - O vinho e a Arte Visual do renomado artista georgiano David Kakabadze.

**O vinho não é apenas um produto gastronômico para os georgianos, faz parte da identidade, cultura, uma parte do amor.**



**It looks like a  
painting, or are  
we dreaming...**

# Kakabadze

SHILDA WINERY

Essa linha é uma homenagem a arte, onde os rótulos apresentam paisagens coloridas criadas por um dos principais artistas georgianos David Kakabadze, elas refletem as terras da Geórgia vistas através dos olhos do pintor.

É assim que a “alma interior” da natureza georgiana é imortalizada nas paisagens de Kakabadze.

A vinícola SHILDA tem direitos exclusivos de reproduzir as pinturas de David Kakabadze nos rótulos, sob o consentimento da família do artista.



## KAKABADZE TBILISI TINTO



**SAFRA:** 2021

**UVA:** Saperavi



**PAÍS:** Geórgia

**REGIÃO:** Kakheti



**CARACTERÍSTICAS:** TBILISI vinho tinto seco produzido a partir da casta Saperavi cultivada na região de Kakheti. O vinho tem cor de cereja escura.

Possui agradáveis aromas aveludado de groselha preta e especiarias com tons de frutos secos vermelhos e com taninos equilibrado.



**ÁLCOOL:** 12,75% vol.

**VOLUME:** 750ml



**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 16 a 18 C°

**HARMONIZAÇÃO:** Serve bem com carne, queijo e legumes.



## KAKABADZE SAPERAVI ROSE



**SAFRA:** 2021

**UVA:** Saperavi



**PAÍS:** Geórgia

**REGIÃO:** Kakheti



**CARACTERÍSTICAS:** O vinho seco SAPERAVI ROSE é elaborado com uvas 100% Saperavi amadurecidas na região de Kakheti por métodos tradicionais. Vinho de cor rosa claro distingue-se com tons de bérberis, rosa e um leve morango.

O vinho é ótimo por si só e vai bem com um bom acompanhamento, é bom para uma refeição diária, ideal para ocasiões especiais.



**ÁLCOOL:** 13% vol.

**VOLUME:** 750ml



**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** +8 e +12 C°

**HARMONIZAÇÃO:** Acompanha bem saladas, frutos do mar e frutas frescas.



## KAKABADZE TBILISI BRANCO



**SAFRA:** 2021

**UVA:** Rkatsiteli e Mtsvane



**PAÍS:** Geórgia

**REGIÃO:** Kakheti



**CARACTERÍSTICAS:** TBILISI branco seco, produzido a partir de variedades de uva Rkatsiteli e Mtsvane, cultivadas na Geórgia, região de Kakheti.

O vinho tem cor de palha leve e ostenta os aromas de cítricos e marmelo. Caracteriza-se pela acidez suave e nítida e um sabor agradável.

**ÁLCOOL:** 12,15% vol.

**VOLUME:** 750ml



**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** +10 C°



**HARMONIZAÇÃO:** Sirva com peixe, saladas de legumes e queijo.



# O conto mitológico da jornada sedutora de Odisseu

## KIRKE

SHILDA WINERY

Kirke – Dark Harvest

O conto mitológico da jornada sedutora de Odisseu - Ao que hoje é considerado território georgiano - e seu encontro com a deusa, inspirou nossa vinícola a reviver o antigo ritual de vinificação à maneira de Kirke.

A antiga tradição da colheita de Kirke é um motivo para comemorar na nossa vinícola: durante a lua cheia, quando as uvas atingem a maturidade, as mulheres as escolhem suavemente à mão.

As uvas colhidas são entregues ao porão antes do nascer do sol, enquanto ainda estão frias, preservando sua integridade antes de esmagar ou pressionar.



## KIRKE OTSKHANURI SAPERE



**SAFRA:** 2015

**UVA:** Otskhanuri Sapere



**PAÍS:** Geórgia

**REGIÃO:** Imereti



**CARACTERÍSTICAS:** OTSKHANURI SAPERE vinho tinto seco produzido a partir da casta Otskhanuri Sapere cultivada na região de Imereti. Otskhanuri Sapere é considerada uma das mais antigas variedades de uvas da Geórgia e cresce principalmente nos distritos de RachaLechkhumi e Imereti, no oeste da Geórgia.

O vinho tem cor intensa de framboesa, com frutos secos vermelhos e aroma de especiarias. Tem sabor fresco e harmonioso, com acidez baixa e sabor longo.



**ÁLCOOL:** 12,5% vol.

**VOLUME:** 750ml



**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** +16 C°

**HARMONIZAÇÃO:** Serve bem com pratos de carne e saladas de legumes.



**PRÊMIOS:**

- DECANTER, UK 2018 – MEDALHA DE BRONZE
- INTERNATIONAL WINE CHALLENGE, UK 2018 - COMMENDED
- SEOUL INTERNATIONAL WINE COMPETITION, 2017 – MEDALHA DE PRATA



## KIRKE SAPERAVI NAPAREULI AOC



**SAFRA:** 2021  
**UVA:** Saperavi



**PAÍS:** Geórgia  
**REGIÃO:** Napareuli



**CARACTERÍSTICAS:** NAPAREULI vinho tinto seco denominação de origem controlada produzido a partir de uvas Saperavi variedade cultivada em região estritamente controlada Napareuli micro-zona. O vinho tem cor de cereja escura.

Possui agradáveis aromas aveludado de groselha preta e especiarias com tons de frutos secos vermelhos e sabor de final longo e equilibrado.



**ÁLCOOL:** 12,70% vol.  
**VOLUME:** 750ml



**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** +16 C°  
**HARMONIZAÇÃO:** Serve bem com carne, queijo e legumes.



**PRÊMIOS:**  
• GEORGIANWINE 4TH NATIONALCOMPETITION - BEST PREMIUM SAPERAVI (VINHO FAVORITO DOS DIPLOMATAS).



# A Empresa ASKANELI foi fundada em 1998

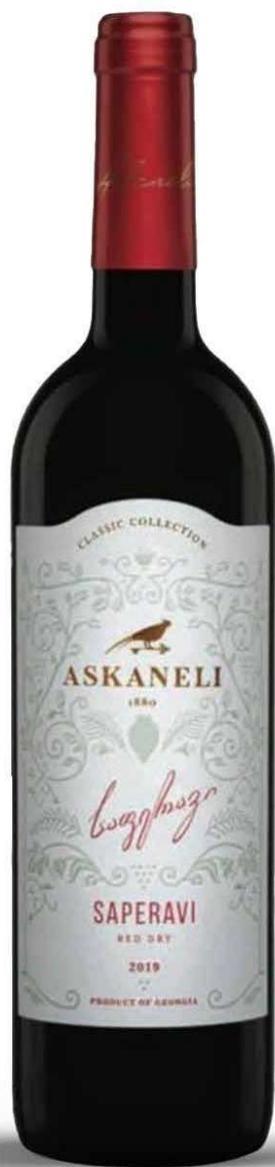
pelos irmãos Chkhaidze. O nome ASKANELI é derivado da maravilhosa vila de Askana na região de Guria (oeste da Geórgia). Nos anos 80 do século XIX, Antimoz Chkhaidze, o antepassado dos fundadores da Companhia, fundou uma adega em Askana e estabeleceu a produção de vinho, que se tornou famosa muito além das fronteiras de Guria. Os vinhos eram elaborados de forma tradicional: eram amadurecidos e envelhecidos em vasilhas de barro – "Kvevri". Uma adega (Marani) de Antimoz Chkhaidze com vários Kvevri com a data carimbada de 1980 foi preservada até hoje na aldeia de Askana.

ASKANELI é uma instalação de produção moderna e em desenvolvimento dinâmico. Ciclo completo com rigoroso controle de qualidade em todas as fases da produção, desde a vinha até ao armazenamento dos produtos finais.

A empresa implementou uma gestão de segurança alimentar sistema de gerenciamento de acordo com os requisitos da norma internacional ISO 22000.

A área total de produção, armazém e escritórios da holding ASKANELI é superior a 2.000 m<sup>2</sup>. A área de vinha é de 422 hectares;

**Gocha Chkhaidze, proprietário da Empresa ASKANELI, trabalha sistematicamente para o renascimento e preservação de variedades de uvas únicas da Geórgia.** A empresa possui centenas de hectares de vinhas de diversas variedades autóctones da Geórgia.



## CLASSIC COLLECTION SAPERAVI - ASKANELI



**SAFRA:** 2020

**UVA:** Saperavi



**PAÍS:** Geórgia

**REGIÃO:** Kakheti



**CARACTERÍSTICAS:** SAPERAVI vinho tinto seco produzido a partir da casta Saperavi cultivada na região de Kakheti. Vinho tem cor de cereja escura. Possui agradáveis aromas aveludado de groselha preta e especiarias com tons de frutos secos vermelhos e com taninos equilibrado e acidez refrescante.



**ÁLCOOL:** 13,% Vol.

**VOLUME:** 750 ml



**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 16 C°

**HARMONIZAÇÃO:** Harmoniza bem com Frango ao Curry, carnes vermelhas, pizzas e Hambúrgueres.

## AUTHOR'S COLLECTION SAPERAVI QVEVRI - ASKANELI



**SAFRA:** 2020

**UVA:** Saperavi



**PAÍS:** Geórgia

**REGIÃO:** Kakheti



**CARACTERÍSTICAS:** SAPERAVI QVEVRI vinho tinto seco produzido a partir da casta Saperavi cultivada na região de Kakheti. A fermentação do vinho segue de acordo com o método milenar tradicional georgiano, tombado como patrimônio da humanidade pela UNESCO. O vinho é mantido em Ânforas de argila terracota os "QVEVRIS". Tem cor rubi escura e ostenta aromas de frutas vermelhas como mirtilo, pimenta preta e tons de cereja maduros. Rico em taninos macios, bem equilibrado alta acidez, com final longo e aveludado. O vinho não é processado, o que ajuda a preservar a naturalidade nele.



**ÁLCOOL:** 13,% Vol.

**VOLUME:** 750 ml



**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 16 C°

**HARMONIZAÇÃO:** Harmoniza perfeitamente com churrascos, cordeiro, carne suína e de caça.



## AUTHOR'S COLLECTION RKATSITELI QVEVRI - ASKANELI



**SAFRA:** 2020

**UVA:** Rkatsiteli.



**PAÍS:** Geórgia

**REGIÃO:** Kakheti.



**DESCRIÇÃO:** RKATSITELI QVEVRI Branco seco. O processo de fermentação segue de acordo com o método milenar tradicional georgiano, tombado como patrimônio da humanidade pela UNESCO. O vinho é mantido em Ânforas de argila terracota os "QVEVRIS". Este vinho Amber é dotado de um rico bouquet de aromas de cereja branca, figo seco e ervas secas, com taninos macios e de final peculiar e longo. O vinho não é processado, é filtrado por filtração natural em Qvevri.



**ÁLCOOL:** 13% vol.

**VOLUME:** 750ml



**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** +10 C

**HARMONIZAÇÃO:** Harmoniza perfeitamente com Pato, Falafel de grão-de-bico, carne de caça.

