

## Вино Рислинг Красная Горка, белое сухое

**Страна:** Россия

**Регион:** Анапский район, ст Гастагаевская

**Производитель:** ИП Глава КФК Нарыков С.Ю.

**Сортовой состав:** Рислинг

**Крепость:** 13%об.

**Особенность:** ручной сбор, криомацерация (настаивание сусла на мезге при низких температурах)

**Выдержка:** 11 месяцев на дрожжевом осадке в ёмкостях из нержавеющей стали

**Цвет:** соломенный

**Аромат:** богатый, цветочно-цитрусовый, с нотками свежеспечённой булочки, карамели и легкими нюансами имбиря

**Вкус:** округлый, с джемовыми фруктами, корочкой белого хлеба, ноткой белого перца в долгом послевкусии

**Температура подачи:** 10-12 °С

**Гастрономия:** роскошный аперитив и сопровождение к блюдам из морепродуктов, азиатской кухне, курице, свинине и сырам средней выдержки



## Вино Совиньон Блан Красная Горка, белое сухое

**Страна:** Россия

**Регион:** Анапский район, ст Гастагаевская

**Производитель:** ИП Глава КФК Нарыков С.Ю.

**Сортовой состав:** Совиньон Блан

**Крепость:** 13%об.

**Особенность:** ручной сбор, криомацерация (настаивание сусла на мезге при низких температурах)

**Выдержка:** 10 месяцев на дрожжевом осадке в ёмкостях из нержавеющей стали

**Цвет:** светло-соломенный с зеленоватым отливом

**Аромат:** характерные травянистые оттенки белой спаржи, смородинового листа и зелёного крыжовника дополнены нотками маракуйи и спелого нектарина

**Вкус:** освежающее, сбалансированное и хорошо структурированное во вкусе, минеральное, с живой кислотностью и фруктовыми оттенками в долгом послевкусии

**Температура подачи:** 10-12 °С

**Гастрономия:** аперитив и сопровождение к спарже под сливочным соусом, мидиям в белом вине, жареной курице, свинине с овощами и молодым козьим сыром



## Вино Шардонэ Красная Горка, белое сухое

**Страна:** Россия

**Регион:** Анапский район, ст Гастагаевская

**Производитель:** ИП Глава КФК Нарыков С.Ю.

**Сортовой состав:** Шардоне 100%

**Крепость:** 13%об.

**Особенность:** ручной сбор, криомацерация в течении 4 часов (настаивание сусла на мезге при низких температурах), проводится яблочно-молочное брожение (ЯМБ)

**Выдержка:** 60% вина выдерживается на дрожжевом осадке 11 месяцев в чанах из нержавеющей стали, а 40% в бочках из французского дуба объёмом 228 литров

**Цвет:** соломенно-золотистый

**Аромат:** комплексный, с оттенками груши, яблока, айвы, сочных цитрусовых фруктов, белых цветов и обжаренного фундука

**Вкус:** гармоничный, со сбалансированной кислотностью, с нотами светлых сухофруктов, лесного ореха и миндаля, тостов со сливочной карамелью, жёлтого яблока, спелого персика и минеральностью в послевкусии

**Температура подачи:** 6-8 °С

**Гастрономия:** сочетается с блюдами из белого мяса, уткой, овощами на гриле, салатами с легкой заправкой на основе растительного масла или йогурта



## Вино Шардонé Ака́ция Кра́сная Го́рка, белое сухое

**Страна:** Россия

**Регион:** Анапский район, ст Гастагаевская

**Производитель:** ИП Глава КФК Нарыков С.Ю.

**Сортовой состав:** Шардоне 100%

**Крепость:** 12,9%об.

**Особенность:** ручной сбор, криомацерация в течении 4 часов (настаивание сусла на мезге при низких температурах), проводится яблочно-молочное брожение (ЯМБ) для объема сброженного в бочках из акации

**Выдержка:** 50% вина выдерживается на дрожжевом осадке 15 месяцев в чанах из нержавеющей стали, а 50% в новых бургундских пьесах, изготовленные из древесины венгерской акации объёмом 228 литров

**Цвет:** золотисто-соломенный

**Аромат:** богатый, многогранный, раскрывается нюансами сухофруктов, мёда, дыни, цукатов из цитрусовых фруктов, сухоцветов и легкими сливочными нюансами

**Вкус:** округлый, сбалансированный, минеральный, с тонами печеной груши, мёда, белого перца в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Гастрономия:** сочетается с блюдами из белого мяса, блюдами из морепродуктов и салатами с легкой заправкой на основе растительного масла или йогурта



## Вино Баллёт Блан Кра́сная Го́рка, белое сухое

**Страна:** Россия

**Регион:** Анапский район, ст Гастагаевская

**Производитель:** ИП Глава КФК Нарыков С.Ю.

**Сортовой состав:** Рислинг 50%, Совиньон блан 20%, Шардоне 30%

**Крепость:** 13%об.

**Особенность:** ручной сбор, криомацерация в течении 4 часов (настаивание сусла на мезге при низких температурах), для шардоне проводится яблочно-молочное брожение (ЯМБ)

**Выдержка:** 60% вина выдерживается на дрожжевом осадке 11 месяцев в чанах из нержавеющей стали, а 40% в бочках из французского дуба объёмом 228 литров

**Цвет:** соломенно-золотистый

**Аромат:** минеральный, сотканный из нот груши, яблока, лимона, крыжовника и луговых трав

**Вкус:** насыщенный, освежающий, элегантный, сочный, с характерной сливочной текстурой и живой кислотностью, длительное послевкусие с тонами спелой груши, персика, яблока, выпечки и солоноватыми нюансами

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Гастрономия:** в качестве аперитива, с блюдами из пресноводной рыбы, моллюсками, устрицами



## Вино Розé Кра́сная Го́рка, розовое сухое

**Страна:** Россия

**Регион:** Анапский район, ст Гастагаевская

**Производитель:** ИП Глава КФК Нарыков С.Ю.

**Сортовой состав:** Каберне Совиньон, Мерло

**Крепость:** 13%об.

**Особенность:** ручной сбор, криомацерация (настаивание сусла на мезге при низких температурах), каждый сорт винифицируется отдельно

**Выдержка:** 8 месяцев на дрожжевом осадке в ёмкостях из нержавеющей стали

**Цвет:** нежно розовый с лососевым оттенком

**Аромат:** нотки белой смородины, малины и клубники

**Вкус:** яркое, сочное и элегантное во вкусе, с живой кислотностью, мягкой текстурой и ягодными тонами в послевкусии

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Гастрономия:** аперитив и компаньон пряному салату, морепродуктам, кролику, мясной нарезке и молодым сырам



## Вино Пино Нуар Красная Горка, красное сухое

**Страна:** Россия

**Регион:** Анапский район, ст Гастагаевская

**Производитель:** ИП Глава КФК Нарыков С.Ю.

**Сортовой состав:** Пино Нуар

**Крепость:** 14%об.

**Особенность:** ручной сбор, малолактическая ферментация

**Выдержка:** в течении 12 месяцев 60% в небольших дубовых бочках объёмом 228 л (пьесах), 40% в ёмкостях из нержавеющей стали

**Цвет:** рубиновый

**Аромат:** нежные ягодные ноты клубники, сушёной малины и черешни дополнены оттенками ванили и кофе

**Вкус:** насыщенный, округлый и хорошо сбалансированный, с шелковистыми зрелыми танинами и оттенками ягод и молочного шоколада в долгом послевкусии

**Температура подачи:** 18-22 °C

**Гастрономия:** можно порекомендовать к мясу кролика, грибному жульену, телятине под ягодным соусом и сырам средней выдержки



## Вино Мерло Красная Горка, красное сухое

**Страна:** Россия

**Регион:** Анапский район, ст Гастагаевская

**Производитель:** ИП Глава КФК Нарыков С.Ю.

**Сортовой состав:** Мерло

**Крепость:** 14%об.

**Особенность:** ручной сбор, малолактическая ферментация

**Выдержка:** в течении 12 месяцев 2/3 в новых французских дубовых бочках объёмом 500 л (тонно) и 1/3 в новых барриках из французского дуба

**Цвет:** темно-рубиновый

**Аромат:** в букете доминируют ягодные оттенки ежевики, чернослива, шелковицы, дополненные нотками дыма, кожи и специй

**Вкус:** полнотелое, объёмное и многогранное во вкусе, с бархатистыми средними танинами, мягкой текстурой и оттенками чёрных ягод и ванили в долгом послевкусии

**Температура подачи:** 18-22 °C

**Гастрономия:** можно порекомендовать телятину с овощами, курицу с пряными травами, жареную утку и выдержанные сыры



## Вино Каберне Совиньон Красная Горка, красное сухое

**Страна:** Россия

**Регион:** Анапский район, ст Гастагаевская

**Производитель:** ИП Глава КФК Нарыков С.Ю.

**Сортовой состав:** Каберне Совиньон

**Крепость:** 14,7%об.

**Особенность:** ручной сбор, малолактическая ферментация

**Выдержка:** в барриках из французского, кавказского, американского и иберийского дуба в течение 15 месяцев – 2/3 от общего объёма; остальная 1/3 – 15 месяцев в тонно из французского дуба объёмом 500 литров

**Цвет:** темно-рубиновый с фиолетовым оттенком

**Аромат:** выразительный, доминируют оттенки спелой черешни и черной смородины, черного кофе, ванили, сладких специй, табака и кедра

**Вкус:** полнотелое, мощное, с ощутимыми бархатистыми танинами, яркой кислотностью, нотами ягодного джема, вишневой косточки, ванили и шоколада в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 18-22 °C

**Гастрономия:** можно порекомендовать стейки из говядины на кости, тушеную баранину, мясное жаркое с пряностями, выдержанные сыры





## Вино Cosáque (Козák) Крáсная Гóрка, красное сухое

**Страна:** Россия

**Регион:** Анапский район, ст Гастагаевская

**Производитель:** ИП Глава КФК Нарыков С.Ю.

**Сортовой состав:** Каберне Совиньон 60%, Мерло 24%, Цимлянский Чёрный 10%, Красностоп Золотовский 6%

**Крепость:** 14%об.

**Особенность:** ручной сбор, малолактическая ферментация, каждый сорт винифицируется отдельно

**Выдержка:** в течении 12 месяцев 50% в новых французских дубовых бочках объёмом 500 л (тонно) и 50% в новых барриках из французского, кавказского и иберийского дуба

**Цвет:** темно-рубиновый с фиолетовым оттенком

**Аромат:** сложный букет сочетает ароматы спелой вишни, ежевики, кофейных зёрен, копчёностей и дуба

**Вкус:** полнотелое, комплексное и хорошо сбалансированное во вкусе, с бархатистыми зрелыми танинами и оттенками вишнёвого джема и ванили в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 18-22 °C

**Гастрономия:** сочетание с бараниной, перчёным стейком из говядины, ягнёнком на гриле и выдержанным сыром



## Вино Генерáл Морóз Крáсная Гóрка, белое сладкое

**Страна:** Россия

**Регион:** Анапский район, ст Гастагаевская

**Производитель:** ИП Глава КФК Нарыков С.Ю.

**Сортовой состав:** Рислинг Рейнский

**Крепость:** 10,5%об.

**Особенность:** ручной сбор, брожение в стальной емкости при температуре 15-16 °C на протяжении 45 дней

**Выдержка:** 15 месяцев в бургундских бочках (228 л) из французского дуба второго и третьего наполнения

**Цвет:** янтарный с золотистыми отблесками

**Аромат:** богатый яркий, раскрывается оттенками спелой дыни, мёда, засахаренных цукатов, цветов и восточных специй

**Вкус:** округлый, сбалансированный, раскрывается оттенками белых фруктов в меду во вкусе, живой кислотностью, которая уравнивает высокую сахаристость вина и длительное изысканное послевкусие с медовым оттенком

**Температура подачи:** 8-10°C

**Гастрономия:** сочетается с голубыми сырами, паштетами, крекерами, орехами, ягодной выпечкой, десертами на основе фруктов



**GALITSKIY & GALITSKIY**  
VINEYARDS AND WINERY

Осенью 2016 года на винодельческой карте России появился новый проект «Галицкий & Галицкий». Виноградники расположены в уникальном месте в предгорьях Кавказа: на границе заповедника «Красная Горка» в 10-ти км от Черного моря.

На сегодняшний день компании принадлежит 14 га виноградников, однако, в планах расширить семейные угодья до 68 га.

Руководит проектом винодел Алексей Толстой вместе с главным консультантом по агрономическим вопросам, известным итальянским специалистом Вальтером Бязи. Владелец является Сергей Галицкий – российский предприниматель и основатель сети "Магнит".

Особое расположение, органический подход к виноградарству, передовая винодельня с европейским оборудованием и талантливая команда — идеальная основа для создания премиальных терруарных вин.

Красная горка – это название района станицы Гастагаевской. Почти в каждой станице были такие "красные горки", связанные с Пасхой. Традиционно в первое воскресенье после самого значимого христианского праздника в году народ выходил на гулянье. И местом гуляний выбирали возвышенности, горки, которые раньше других просыхали после снежных зим.