

Вино Южный Терруар, белое сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 13,6%об.

Сорта винограда: Шардоне 100%

Цвет: светло-соломенный

Аромат: насыщенный, с яблочными, грушевыми, и цветочными оттенками

Вкус: округлый, среднетелый, с нотами яблочной кожуры, персика и лимонной мякоти в послевкусии

Температура подачи: 6-8°C

Рекомендации по употреблению: хорошо сочетается с мягкими сливочными сырами, лёгкими салатами с морепродуктами или белым мясом птицы



Вино Южный Терруар, белое полусладкое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 12,4%об.

Сорта винограда: Совиньон Блан 70%, Шардоне 30%

Цвет: светло-соломенный

Аромат: тонкий, с деликатными цветочными и медовыми оттенками

Вкус: полнотелый, округлый, с нотами жёлтого яблока, белого персика, цедры лимона, цветов акации и липы, с приятной, не приторной фруктовой сладостью в послевкусии

Температура подачи: 6-8°C

Рекомендации по употреблению: хорошо сочетается со сливочными десертами, мягкими сырами из коровьего молока и фруктами



Вино Южный Терруар, розовое полусухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 12,4%об.

Сорта винограда: Пино Нуар 80%, Пино Гри 20%

Цвет: светло-розовый с малиновыми оттенками

Аромат: утончённый, с элегантными тонами лесных ягод и тропических фруктов

Вкус: гармоничный, с нотами спелых красных ягод, экзотических фруктов и лёгким сливочным оттенком в послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Рекомендации по употреблению: в сочетании с легкими закусками из овощей и фруктов, с горячими блюдами из белой рыбы и морепродуктов



Вино Южный Терруар, красное полусладкое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 13,4%об.

Сорта винограда: Мерло 80%, Каберне Совиньон 20%

Цвет: рубиновый

Аромат: яркий, с нотами спелых лесных ягод, смородины и вишни

Вкус: гармоничный, с средним уровнем танинов, с оттенками красных и чёрных ягод, спелой чёрной сливы и нотами ягодного джема в послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Рекомендации по употреблению: в сочетании с паштетами из печени индейки, деликатными мясными блюдами высокой тепловой обработки или фруктовыми десертами



Вино Кюве Совиньон Семильон, белое сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 12,6%об.

Сорта винограда: Совиньон Блан 50%, Семильон 50%

Цвет: светло-соломенный с зеленоватым отблеском

Аромат: насыщенный, сложный, с нотами луговых цветов и неспелых ягод

Вкус: округлый, сбалансированный, с оттенками белых фруктов и цедры лимона послевкусии

Температура подачи: 8-10 °С

Рекомендации по употреблению: в сочетании с легкими закусками из рыбы и овощей, с горячими блюдами из рыбы и морепродуктов



Вино Кюве Шардоне Алиготе, белое сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 12,6%об.

Сорта винограда: Шардоне 70%, Алиготе 30%

Цвет: светло-соломенный

Аромат: насыщенный, сложный, с нотами меда, цветов и орехов

Вкус: округлый, плотный, с оттенками яблока, белой смородины и длительным сливочным послевкусием

Температура подачи: 8-10 °С

Рекомендации по употреблению: в сочетании с легкими закусками из рыбы и овощей, с горячими блюдами из рыбы и морепродуктов, а также с теплыми салатами с курицей



Вино Кюве Совиньон Блан Вионье, белое сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 13,4%об.

Сорта винограда: Совиньон Блан 70%, Вионье 30%

Цвет: светло-соломенный.

Аромат: насыщенный, яркий, с нотами луговых цветов, белых фруктов, хвои и оттенками ванили

Вкус: округлый, насыщенный с тонами айвы, груши и спелого персика и сбалансированной кислотностью в послевкусии

Температура подачи: 8-10 °С

Рекомендации по употреблению: в сочетании с легкими закусками из рыбы и овощей, с горячими блюдами из рыбы и морепродуктов



Вино Кюве Алиготе Вионье, белое полусладкое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 12,5%об.

Сорта винограда: Алиготе 70%, Вионье 30%

Цвет: соломенно-золотистый

Аромат: свежий, с нотами спелых белых фруктов и легкими нюансами засахаренных цитрусовых фруктов

Вкус: мягкий, гармоничный, с нотами косточковых фруктов и гармоничной сладостью в деликатном послевкусии

Температура подачи: 10-12 °С

Рекомендации по употреблению: подавать к пряным блюдам, а также к рыбным блюдам, экзотическим салатам, суши и свежим фруктам



Вино Кюве Мерло Зинфандель, розовое сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 12,8%об.

Сорта винограда: Мерло 80%, Зинфандель 20%

Цвет: светло-розовый

Аромат: насыщенный, с оттенками спелой клубники со сливками и белых цветов

Вкус: округлый, с нотами спелых ягод: вишни, ежевики, клубники и живой кислотностью в послевкусии

Температура подачи: 10-12 °C

Рекомендации по употреблению: в сочетании с овощами на гриле, морепродуктами, брускеттами с рыбой, паштетами из лосося и тунца или птицы



Вино Кюве Каберне Совиньон Мерло, красное сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 14,4%об.

Сорта винограда: Каберне Совиньон 60%, Мерло 40%

Цвет: ярко-рубиновый

Аромат: яркий, с оттенками спелых лесных ягод, черного перца и черносмородинового джема

Вкус: округлый, среднетелый, с яркими нотами ежевики и чернослива, нюансами специй и выраженными танинами с горчинкой темного шоколада в послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Рекомендации по употреблению: в сочетании с твердыми сырами, шампиньонами на гриле, пищей, горячими блюдами из красного мяса и дичи



Вино Кюве Мерло Каберне Фран, красное сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 14%об.

Сорта винограда: Мерло 70%, Каберне Фран 30%

Цвет: ярко-рубиновый

Аромат: тонкий, ягодный с оттенками вишни, чернослива и специй

Вкус: округлый, шелковистый, с послевкусием, выраженным ягодными и фруктовыми нотами, пряными нюансами, и мягкими танинами

Температура подачи: 16-18 °C

Рекомендации по употреблению: в сочетании с твердыми сырами, тушеными блюдами из говядины, стейком, пищей и пастой с мясным соусом



Вино Кюве Сира Марселан, красное сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 13,6%об.

Сорта винограда: Сира 60%, Марселан 40%

Цвет: ярко-рубиновый

Аромат: насыщенный, с оттенками фиалки, черники, вишни, дымка и нюансами пряностей

Вкус: округлый, яркий, с гладкими танинами, нотами с шоколада, молотого перца и ежевики в послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Рекомендации по употреблению: в сочетании с твердыми сырами, свининой или ягнёнком с овощами, перечным стейком с ягодным соусом



Вино Кюве Мерло Темпранильо, красное полусладкое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 13,5%об.

Сорта винограда: Мерло 70%, Темпранильо 30%

Цвет: ярко-рубиновый

Аромат: насыщенный, с выразительными тонами спелых красных фруктов, темных ягод и сладких специй

Вкус: сбалансированный, фруктовый, с элегантными танинами и приятной сладостью в послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Рекомендации по употреблению: в сочетании с твердыми сырами, можно подать к блюдам из красного мяса и дичи, сырам, фруктовым и шоколадным десертам



Вино Кюве Совиньон Блан, белое сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 13,4%об.

Сорта винограда: Совиньон Блан 100%

Выдержка: 6 месяцев во французских барриках

Цвет: золотисто-соломенный

Аромат: насыщенный, сложный, со сливочными нотами, дополненными тонами экзотических фруктов и яркими цитрусовыми оттенками

Вкус: округлый, с хорошим уровнем кислотности, с оттенками белых фруктов, ванили и цедры лимона послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Рекомендации по употреблению: в сочетании с тарталетками из рыбы и овощей, с горячими блюдами из рыбы и морепродуктов, птицей под сливочным соусом



Вино Кюве Пино Нуар, красное сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 13,8%об.

Сорта винограда: Пино Нуар 100%

Выдержка: 6 месяцев во французских барриках

Цвет: ярко-гранатовый

Аромат: насыщенный, с оттенками фиалки, лесных черных ягод и ванили, а также легчайшими нотками подлеска

Вкус: округлый, шелковистый, с ягодными нотами, гладкими невесомыми танинами и оттенками уваренных ягод в послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Рекомендации по употреблению: в сочетании с сыром бри или камамбер, свининой или ягнёнком с овощами, птицей под ягодными соусами



Вино Шардоне, белое сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 12,5%об.

Сорта винограда: Шардоне 100%

Цвет: светло-соломенный с зеленоватыми бликами

Аромат: выразительный букет из белых цветов и сочных косточковых фруктов

Вкус: изысканный баланс легкой сладости и гармоничной яркой кислотности, с нюансами груши, персика и лайма в освежающем послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Рекомендации по употреблению: в сочетании с тарталетками и закусками из рыбы и морепродуктов, мягкими сырами, овощными и фруктовыми салатами



Вино Марселан, красное сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 14,4%об.

Сорта винограда: Марселан 100%

Цвет: рубиновый

Аромат: гармоничный, яркий, с доминирующими оттенками спелых красных ягод, вишни, ежевики, сливы, подвяленных фруктов и инжира

Вкус: полный, округлый, с бархатистыми танинами, с фруктово-пряными акцентами в долгом послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Рекомендации по употреблению: сочетается с твердыми сырами, горячими блюдами из мяса и дичи



Sesto Senso* Tropical Explosion

Вино Сесто Сэнсо Тропический Взрыв, белое сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 12,5%об.

Сорта винограда: Шардоне 50%, Вионье 25%, Алиготе 25%

Особенность: в основе технологии лежит использование карбонической мацерации ароматных сортов винограда, каждый из которых проходил ферментацию отдельно, и уже после снятия с дрожжевого осадка был проведен ассамбляж

Выдержка: непродолжительная на дрожжевом осадке

Цвет: светло-золотистый

Аромат: выразительный, раскрывается оттенками ананаса, банана и цитрусовых фруктов, щедро украшенными нежными цветочными акцентами

Вкус: гармоничный, наполнен сочными тонами цитрусовых и тропических фруктов, украшенными изысканной цедрой апельсина в послевкусии

Температура подачи: 10-12 °C

Рекомендации по употреблению: в качестве аперитива, подавать к салатам и закускам, терринам, паштетам, морепродуктам, жареной рыбе, блюдам азиатской кухни, легким летним блюдам, а также к пасте и мягким сырам

* Sesto Senso в переводе с итальянского означает «шестое чувство». Это каждый раз новое вино, которое раскроет в финале свое шестое чувство.



Sesto Senso Tropical Explosion Sauvignon Blanc
Вино Сэто Сэнсо Тропический Взрыв Совиньон Блан, белое полусухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винodelьня Мысхако

Крепость: 12%об.

Сорта винограда: Совиньон Блан 100%

Особенность: в основе технологии лежит использование карбонической мацерации и добавление в купаж 10% игристого вина, полученного методом Шарма-Мартинотти

Цвет: золотисто-соломенный с зеленоватыми бликами

Аромат: тонкий, наполнен оттенками цитрусовых и тропических фруктов, за которыми следуют нюансы белых цветов

Вкус: мягкий, сбалансированный, с легким покалыванием пузырьков, гармоничной сладостью и яркими тропическими фруктами в длительном послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Рекомендации по употреблению: с салатом из козьего сыра на гриле, жареным лососем или кабачками и ризотто с лимонной цедрой, нежной азиатской курицей-гриль со специями



Sesto Senso Berry Explosion
Вино Сэто Сэнсо Ягодный Взрыв, розовое сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винodelьня Мысхако

Крепость: 12,2%об.

Сорта винограда: Мерло 25%, Франковка 20%, Каберне Совиньон 15%, Каберне Фран 15%, Пино нуар 15%, Зинфандель 10%

Особенность: в основе технологии лежит холодная мацерация мезги и метод Сенье (Saignée) – кровопускание – с последующей ферментацией на целых гроздях

Цвет: нежно-розовый

Аромат: пышный, яркий, высокой интенсивности, наполнен оттенками разнообразных садовых и лесных ягод

Вкус: сочный, с обилием ягодных оттенков (малина, красная смородина, шелковица и многие другие), приятная, мягкая кислотность с нежным послевкусием цитрусовых

Температура подачи: 8-10 °C

Рекомендации по употреблению: идеально сочетается с холодными мясными закусками, а также к красной рыбе, белому мясу в соусе, салатам и молодым сырам



Sesto Senso Berry Explosion Pinot Noir
Вино Сэто Сэнсо Ягодный Взрыв Пино Нуар, розовое полусухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винodelьня Мысхако

Крепость: 12,5%об.

Сорта винограда: Пино Нуар 100%

Особенность: в основе технологии лежит холодная мацерация мезги и метод Сенье (Saignée) – кровопускание; содержит остаточную газацию

Цвет: нежно-розовый

Аромат: свежий, яркий и гармоничный, раскрывается оттенками спелых красных ягод

Вкус: мягкий, насыщенный, с ягодным профилем и умеренной природной сладостью в запоминающемся послевкусии

Температура подачи: 10-12 °C

Рекомендации по употреблению: в качестве освежающего летнего аперитива, с легкими закусками и фруктами, а также ягодными десертами



Sesto Senso Fruit Explosion **Вино Сэто Сэнсо Фруктовый Взрыв, красное сухое**

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 15%об.

Сорта винограда: Каберне Совиньон 50%, Шираз 25%, Мерло 25%

Особенность: в основе технологии лежит частичное использование карбонической мацерации

Цвет: темно-фиолетовый с гранатовым оттенком

Аромат: открытый, выразительный, очень интенсивный, полный изящества с тонами черники, ежевики, красных фруктов и пряностей

Вкус: полный, округлый, раскрывается тонами фруктов, ягод, цветов и специй, послевкусие долгое, с приятной свежестью и пикантными перечными тонами

Температура подачи: 16-18 °C

Рекомендации по употреблению: сочетается с мясными блюдами и деликатесами, дичью, с твердыми сырами



Quintessence Viognier **Вино Квинтэссенция Вионье, белое сухое**

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 12,5 %об.

Сорта винограда: Вионье 100%

Особенность: ручной сбор, деликатное гребнеотделение, активный батонаж в течение 2 месяцев на дрожжевом осадке перед основной выдержкой

Выдержка: 45% вина выдержано в дубе до 8 месяцев

Цвет: насыщенный золотистый

Аромат: сортовой, выразительный, с палитрой белых цветов, спелых персиков, ванили и легкими дрожжевыми нюансами

Вкус: сбалансированный, полный, с устойчивым присутствием косточковых фруктов и шлейфа ванильного крема в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 10-12°C

Рекомендации по употреблению: сочетается с твердыми сырами, с мясными, рыбными блюдами и морепродуктами



Quintessence Gewurztraminer **Вино Квинтэссенция Гевюрцтраминер, белое сухое**

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 12,8 %об.

Сорта винограда: Гевюрцтраминер 100%

Особенность: ручной сбор, деликатное гребнеотделение, холодная мацерация, подбор специальных дрожжевых культур, активный батонаж в течение 30 дней

Цвет: светло-соломенный с зеленоватыми бликами

Аромат: тонкий, сдержанный, наполнен оттенками цветущих садовых деревьев с нюансами белых фруктов, а также намеком на тропики и пряными акцентами

Вкус: элегантный, с сочной кислотностью, с проявлением нот спелых экзотических фруктов, персика, помело и пикантными пряными нюансами в послевкусии

Температура подачи: 8-10°C

Рекомендации по употреблению: подавать с овощными салатами, подойдут блюда ближневосточной кухни, где курица, говядина или ягненок готовятся со множеством специй, орехами и сухофруктами



Quintessence Pinot Noir Blanc de Noir

Вино Квинтэссенция Пино Нуар Блан де Нуар, белое сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 12,8 %об.

Сорта винограда: Пино Нуар 100%

Особенность: белое из красного – благодаря быстрому отжиму охлажденных целых гроздей винограда, удастся избежать окрашивания сусла; брожение в новых дубовых бочках

Выдержка: на дрожжевом осадке с дополнительным батонажем

Цвет: яркий соломенный

Аромат: насыщенный, богатый, с нотами айвы, белой черешни, желтого яблока и травянистыми нюансами

Вкус: яркий, плотный, с нотами желтых фруктов, белых ягод и элегантной кислинкой в послевкусии

Температура подачи: 8-10°C

Рекомендации по употреблению: рыба на гриле, теплые салаты с птицей, полутвердые сыры, брускетты с паштетами



Quintessence Riesling Reserve

Вино Квинтэссенция Рислинг Резерв, белое сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 13,1 %об.

Сорта винограда: Рислинг 100%

Особенность: с определенных участков виноградника, где лучшие грозди специально отбираются (резервируются) еще на этапе созревания

Выдержка: в дубовых бочках 12 месяцев

Цвет: светло-золотистый

Аромат: яркий, соткан из нот цитрусовых фруктов, зеленого яблока, с деликатными нюансами цветов и минеральных нюансов

Вкус: гармоничный, с гладкой текстурой, сбалансированная кислотность и сочные оттенки грейпфрута, лайма, персика и яблока, продолжающиеся минеральными полутонами

Температура подачи: 10-12°C

Рекомендации по употреблению: рыба и морепродукты на гриле, теплые салаты с овощами и птицей, полутвердые сыры



Quintessence Aligote Orange

Вино Квинтэссэнция Алиготе Оранж, белое сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 12,8%об.

Сорта винограда: Алиготе 100%

Особенность: ферментация с добавлением дроблёных ягод винограда с последующей мацерацией; на финальной стадии ферментации в сусло добавляют высушенные под солнцем гребни, для получения мягких, не «зелёных» танинов

Цвет: тёмно-соломенный, с выдержкой в бутылке переходит в золотисто-янтарный

Аромат: яркий, с оттенками сухофруктов, персика, спелых тропических фруктов и сливочной карамели

Вкус: деликатный, фруктово-цветочной направленности, с нотами экзотических фруктов, цукатов и спелых персиков в длительном послевкусии

Температура подачи: 10-12°C

Рекомендации по употреблению: в сочетании с полутвердыми сырами, блюдами из морепродуктов в пряно-сладких соусах, нежирной птицей и свининой с овощами



Quintessence Sauvignon Blanc

Вино Квинтэссэнция Совиньон Блан, розовое сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 11,8%об.

Сорта винограда: Совиньон Блан 100%

Особенность: виноград собирается в 4 этапа (разной степени зрелости) и ферментируется отдельно; 30% объёма составляют ягоды позднего сбора, которые и придают вину бледно-розовый оттенок

Цвет: бледно-розовый

Аромат: яркий, с оттенками мякоти лайма, грейпфрута, листа черной смородины, незрелых садовых фруктов и деликатными нюансами карамели

Вкус: интенсивный, с яркими нотами цитрусов, зелёного яблока, манго, дыни и крыжовника, а также оттенками цитрусовых леденцов в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 10-12°C

Рекомендации по употреблению: в сочетании с легкими закусками из рыбы, с морепродуктами, мягкими сырами, свежими овощными салатами на масляной заправке



Quintessence Cabernet Sauvignon Ripasso

Вино Квинтэссэнция Каберне Совиньон Рипассо, красное сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 14,9%об.

Сорта винограда: Каберне Совиньон 100%

Особенность: метод «рипассо» - заключается в дополнительной (вторичной) ферментации вина на подсушенной виноградной мезге; увяливание ягод на лозе и в помещении 50/50

Выдержка: 9 месяцев в дубовых бочках сильного обжига

Цвет: тёмно-рубиновый

Аромат: насыщенный, с оттенками чёрных ягод, тёмного шоколада и кофе со сливками

Вкус: яркий, свежий, с нотами чёрной смородины, тёмной вишни, подкопчённой сливы, обжаренных кофейных зёрен, горького шоколада и ягодного варенья в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: сочетается с блюдами из мелкой дичи, блюдами из мяса высокой тепловой обработки или в сопровождении твердых выдержанных сыров



Quintessence Carmenere Ripasso

Вино Квинтэссенция Карменер Рипассо, красное сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 14,6%об.

Сорта винограда: Карменер 100%

Особенность: метод «рипассо» - заключается в дополнительной (вторичной) ферментации вина на подсушенной виноградной мезге

Выдержка: 75% вина выдерживали в дубе средней степени обжига в течение 7 месяцев

Цвет: тёмно-рубиновый

Аромат: выразительный, раскрывается нотами темных ягод, зрелых фруктов и дает намеки на кофейные ноты

Вкус: полный, с бархатистыми танинами, с яркой палитрой фруктов, тонкими нотами ванили и шоколадных оттенков в послевкусии

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: сочетается с блюдами из дичи, блюдами из мяса средней тепловой обработки и с мясными деликатесами



Quintessence Zinfandel Ripasso

Вино Квинтэссенция Зинфандель Рипассо, красное полусухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 14,7%об.

Сорта винограда: Зинфандель 100%

Особенность: метод «рипассо» - заключается в дополнительной (вторичной) ферментации вина на подсушенной виноградной мезге; увяливание ягод на лозе и в помещении 50/50

Выдержка: 9 месяцев в дубовых бочках разного обжига

Цвет: тёмно-рубиновый

Аромат: комплексный, с яркими нотами красных и чёрных ягод и деликатными нюансами кофе и дымка

Вкус: сбалансированный, с шелковистыми танинами, с оттенками ягодного пирога, ванили, сочной спелой вишни и ежевичного джема в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: сочетается с твердыми сырами, блюдами из дичи, стейками высокой прожарки или овощами на гриле



Quintessence Shiraz Ripasso

Вино Квинтэссенция Шираз Рипассо, красное полусухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 15%об.

Сорта винограда: Шираз 100%

Особенность: метод «рипассо» - заключается в дополнительной (вторичной) ферментации вина на подсушенной виноградной мезге; увяливание ягод на лозе и в помещении 50/50

Цвет: темно-фиолетовый

Аромат: яркий, насыщенный, с нотами черной черешни, вишни, шоколада

Вкус: мощный, интенсивный, с высоким уровнем танинов, с тонами спелых черных ягод и чернослива, дополненные деликатной кислинкой в послевкусии

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: мясные нарезки, стейк сильной прожарки, рагу из дичи и овощей, тушеное мясо с соусом демиглас



Quintessence Merlot Recioto

Вино Квинтэссенция Мерло Речото, красное сладкое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 14,7%об.

Сорта винограда: Мерло 100%

Особенность: технология «речото», увяливание ягод на лозе и в помещении 50/50

Цвет: рубиново-красный

Аромат: выразительный, богатый, с нотами вишни, тутовника, черешни, ежевики, шоколада и перечными нюансами

Вкус: полный, округлый, со сбалансированной сладостью и бархатистыми танинами, с нюансами спелых фруктов, ягод и пряностей в длительном послевкусии

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: мясные нарезки, мясо на гриле, сыры с голубой плесенью, выпечка с ягодами, шоколадные десерты



Blanc Out Sauvignon Blanc

Вино Блан Аут Совиньон Блан, белое сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 13,8%об.

Сорта винограда: Совиньон Блан 100%

Особенность: технология Сгуо – шоковая заморозка сусла до -4°C перед ферментацией, удаление лишней влаги

Цвет: светло-соломенный

Аромат: чистый, свежий, наполнен тонами лимона, зеленого яблока, крыжовника и тонкими травяными нотками

Вкус: выразительный, живой, с нотками грейпфрута, маракуйи и лайма, хрустящей кислотностью и стойким, минеральным послевкусием

Температура подачи: 10-12°C

Рекомендации по употреблению: сочетается с сыром (особенно козий), зеленые овощи (спаржа, цуккини, свежий горошек, артишоки) с солеными и травяными соусами, морепродукты, нежная рыба с травами



Blanc Out Riesling

Вино Блан Аут Рислинг, белое сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 14,5%об.

Сорта винограда: Рислинг 100%

Особенность: технология Сгуо – шоковая заморозка сусла до -4°C перед ферментацией, удаление лишней влаги

Цвет: золотисто-соломенный

Аромат: сложный, изысканный, наполнен тонами спелых цитрусовых фруктов с тонкими пряными и минеральными штрихами

Вкус: сбалансированный, умеренно насыщенный, слегка маслянистый, фруктовый, с живой кислотностью и освежающим характерно минеральным послевкусием

Температура подачи: 10-12°C

Рекомендации по употреблению: сочетается с морепродуктами, моллюсками и рыбой, блюдами из птицы и свинины, мягкими деликатными сырами и с жареными овощами



Black Out Shiraz **Вино Блэк Аут Шираз, красное сухое**

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 15,2%об.

Сорта винограда: Шираз 100%

Выдержка: 8 месяцев в дубовой бочке

Особенность: метод «аппассименто» - ягоды подвяливают перед тем, как выжать из них сок, во время сушки виноград теряет до 50% своей изначальной массы; увяливание ягод на лозе и в помещении 50/50

Цвет: насыщенный рубиновый

Аромат: яркий и сложный, состоит из нот джема, шоколада, спелых красных ягод, черной смородины, кофе, специй и ванили

Вкус: щедрый, концентрированный и гармоничный, со спелыми, округлыми танинами с фруктово-пряными оттенками в ягодном послевкусии

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: с яркими сырами, такими как чеддер или рокфор, жареным мясом дичи, барбекю и насыщенными соусами (например, мясной демиглас)



Black Out Cabernet Sauvignon **Вино Блэк Аут Каберне Совиньон, красное полусухое**

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 16%об.

Сорта винограда: Каберне Совиньон 100%

Выдержка: 50% в американском дубе 9 месяцев

Особенность: метод «рипассо» - заключается в дополнительной (вторичной) ферментации вина на подсушенной виноградной мезге; увяливание ягод на лозе и в помещении 50/50

Цвет: рубиново-красный

Аромат: элегантный, гармоничный, с доминирующими оттенками спелой черешни, вишни, черной смородины, сливы и специй

Вкус: шелковистый, округлый, хорошо сбалансированный с фруктово-пряными оттенками, мягкими танинами и продолжительным послевкусием

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: к блюдам из дичи, тушеной говядине по-бургундски, мясу и овощам на гриле, выдержанным сырам



Black Out Merlot **Вино Блэк Аут Мерло, красное сладкое**

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 14%об.

Сорта винограда: Мерло 100%

Выдержка: 10 месяцев в дубовых бочках

Особенность: технология «речото» - ранняя остановка ферментации сусла из заизюмленного винограда с целью получения вина с высоким уровнем сахара; увяливание ягод на лозе и в помещении 50/50

Цвет: рубиново-красный с пурпурным оттенком

Аромат: привлекательный, с глубоким, богатым букетом темных фруктов, шоколада и специй, нотами ванили и дуба

Вкус: полное, сбалансированное, с тонами сливы, черешни, шоколада и специй в продолжительном и многогранном послевкусии с фруктово-пряными акцентами

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: сочетается с жареным и тушеным мясом, стейками на гриле, сырами с голубой плесенью, выпечкой с ягодами, шоколадными десертами



Rootstock Ferkal Sauvignon Blanc **Вино Рутсток Феркаль Совиньон Блан, белое сухое**

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВЗ Кубань

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 14%об.

Сорта винограда: Совиньон Блан 100%

Особенность: отдельный сбор урожая, холодная мацерация 6-10 часов; созданы с учётом научного подхода к подготовке почвы для виноградников и выбору сортовых подвоев

Выдержка: в стальных ёмкостях

Цвет: золотисто-соломенный

Аромат: чистый, свежий, с минеральными нотами, оттенками мякоти лайма, лимона и белых садовых фруктов

Вкус: гармоничный, округлый, с освежающей кислотностью и минеральными нотками в послевкусии

Температура подачи: 8-10°C

Рекомендации по употреблению: сочетается с легкими салатами, закусками, с белым мясом, пастой и морепродуктами



***Ferkal (Феркаль)** – устойчивый к филлоксере **подвой** винограда, созданный во Франции.

Rootstock Ruggeri Chardonnay **Вино Рутсток Руджері Шардонé, белое сухое**

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВЗ Кубань

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 14%об.

Сорта винограда: Шардоне 100%

Особенность: холодная мацерация 6-10 часов; созданы с учётом научного подхода к подготовке почвы для виноградников и выбору сортовых подвоев

Выдержка: 30% купажа выдержано 12 месяцев во французских бочках Radoux

Цвет: бледно-соломенный

Аромат: яркий, с нотами белого персика, садовых фруктов, белых цветов и легкими йогуртовыми нюансами

Вкус: выразительный, с хорошим балансом кислотности, округлый, с фруктово-медовым послевкусием

Температура подачи: 8-10°C

Рекомендации по употреблению: подавать к блюдам из белого мяса, рыбы, горячим закускам из морепродуктов, теплым салатам, сырам

***Ruggeri (Руджері)** – устойчивый к филлоксеру **подвой** винограда, созданный в Италии.



Rootstock Kober Cabernet Franc

Вино Рутсток Кóбер Кабернэ Фран, красное сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВЗ Кубань

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 15%об.

Сорта винограда: Каберне Фран 100%

Особенность: созданы с учётом научного подхода к подготовке почвы для виноградников и выбору сортовых подвоев

Выдержка: 60% купажа выдержано в американском дубе 12-14 месяцев

Цвет: темно-рубиновый с вишневым оттенком

Аромат: многогранный, наполнен нотами лесных, красных садовых ягод и специй

Вкус: округлый, сбалансированный, с мягкими танинами и стойким послевкусием, выраженным оттенками чёрной смородины, вишни и белого перца

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: подходит к блюдам из говядины и баранины.

Хорошо сочетается с дичью, мясом на гриле, горячими блюдами, сырами

***Kober (Кóбер)** – один из старейших сортов **подвоя** винограда, устойчивый к филлоксеру.



Rootstock Kober Marselan
Вино Рутсток Кóбер Марселáн, красное сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВЗ Кубань

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 15%об.

Сорта винограда: Марселан 100%

Особенность: созданы с учётом научного подхода к подготовке почвы для виноградников и выбору сортовых подвоев

Выдержка: 60% купажа выдержано в американском дубе 12-14 месяцев

Цвет: гранатово-рубиновый

Аромат: выразительный, с оттенками спелых красных ягод, вишни, сливы, инжира и ванили

Вкус: благородный, полный, с бархатистыми танинами, с продолжительным фруктово-пряным послевкусием

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: подходит к блюдам из дичи и красного мяса на гриле, к мясным паштетам, зрелым сырам

***Kober (Кóбер)** – один из старейших сортов **подвоя** винограда, устойчивый к филлоксеру.



Rootstock Kober Merlot
Вино Рутсток Кóбер Мерлó, красное сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВЗ Кубань

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 14,5%об.

Сорта винограда: Мерло 100%

Особенность: созданы с учётом научного подхода к подготовке почвы для виноградников и выбору сортовых подвоев

Выдержка: 60% купажа выдержано в американском дубе 12-14 месяцев

Цвет: ярко-рубиновый

Аромат: элегантный, благородный, с нотами вишни, шелковицы, ежевики, шоколада

Вкус: округлый, чистый, с умеренными танинами и деликатным послевкусием, выраженным ягодными, ванильными и акцентами какао

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: подавать к блюдам из мяса, жареной утиной грудке, а также выдержанным сырам

***Kober (Кóбер)** – один из старейших сортов **подвоя** винограда, устойчивый к филлоксеру.



Green Cape Sauvignon Blanc Sur Lie
Вино Грин Кейп Совиньóн Блан Сюр Ли, сухое белое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВЗ Кубань

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 12,5% об.

Сорта винограда: Совиньон Блан 100%

Выдержка: кратковременная выдержка на дрожжевом осадке

Особенности: в купаж входит урожай 2023 и 2024 года

Цвет: бледно-соломенный с легкими с зеленоватыми бликами

Аромат: элегантный, деликатный с цветочными и растительными элементами и некоторыми фруктовыми тонами, возможны легкие ноты хлебной корочки

Вкус: яркий, сбалансированный, с тонкими фруктовыми штрихами, выраженной кислотностью и сочным послевкусием

Температура подачи: 10 - 12 °C

Гастрономия: сочетается с белым мясом, приготовленном в маринаде с травами, свежими устрицами, сырами



Green Cape Riesling Sur Lie **Вино Грин Кейп Рислинг Сюр Ли, сухое белое**

Страна: Россия
Регион: Краснодарский край, ВВЗ Кубань
Производитель: Винодельня Мысхако
Крепость: 12,8% об.
Сорта винограда: Рислинг Рейнский 100%
Выдержка: на дрожжевом осадке не менее трех месяцев
Особенности: в купаж входит урожай 2023 и 2024 года
Цвет: светло-золотистый
Аромат: нежный, с легкими оттенками зеленого яблока, луговых цветов и разнотравья
Вкус: чистый, свежий, с приятной лимонной нотой, с цветочными оттенками, утонченной минеральностью и изящным послевкусием
Температура подачи: 10 - 12 °C
Гастрономия: сочетается с морепродуктами, блюдами из рыбы, легкими салатами



Green Cape Blaufrankisch Malolactic

Вино Грин Кейп Блауфранкиш Малолактик, полусухое красное

Страна: Россия
Регион: Краснодарский край, ВВЗ Кубань
Производитель: Винодельня Мысхако
Крепость: 15% об.
Сорта винограда: Блауфранкиш (Франковка)
Особенности: малолактическая ферментация (яблочно-молочное брожение). В купаж входит урожай 2023 и 2024 года
Цвет: темно-красный с гранатовым оттенком
Аромат: выразительный, с тонами спелой черешни в шоколаде, черных лесных ягод со специями
Вкус: мягкий, с умеренной кислотностью, шелковистыми танинами и превосходным балансом, сливочный, с тонами спелой черешни и длительным послевкусием с нотами шоколада
Температура подачи: 16 - 18 °C
Гастрономия: отлично дополнит вкус различных мясных блюд, рагу из дичи или свинины, пасты и пряных сыров, также прекрасно сочетается с несладкими десертами, горьким шоколадом, брауни



Вино Гран Резерв Шардоне, белое сухое (Выводимое)

Страна: Россия
Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск
Производитель: Винодельня Мысхако
Крепость: 13,4% об.
Сорта винограда: Шардоне 100%
Выдержка: 6 месяцев в барриках, 4,5 года в деревянных бутах объемом 20000 л
Цвет: светло-соломенный
Аромат: щедрый, с сливочно-ванильными, ореховыми тонами, в также яркими оттенками тропических спелых фруктов
Вкус: хорошо структурированный, маслянистый, с хорошей кислотностью и долгим послевкусием, посвященным цедре лимона, выпечке и ореховым нотам
Температура подачи: 8-10°C
Рекомендации по употреблению: в сочетании с твердыми сырами, холодными и горячими блюдами из рыбы и морепродуктов



Вино Гран Резерв Рислинг, белое сухое (Выводимое)

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 13,4%об.

Сорта винограда: Рислинг 100%

Выдержка: 6 месяцев в барриках, 4,5 года в деревянных бутах объемом 20000 л

Цвет: светло-соломенный

Аромат: сложный, элегантный, с нотами спелого абрикоса и персика, дополненные легчайшими бензольными оттенками

Вкус: хорошо структурированный, с живой кислотностью и долгим послевкусием, посвященным косточковым белым фруктам и пряным нотам

Температура подачи: 8-10°C

Рекомендации по употреблению: в сочетании с твердыми сырами, холодными и горячими блюдами из рыбы и морепродуктов, с нежными паштетами

Вино Гран Резерв Мерло, красное сухое (Выводимое)

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 14%об.

Сорта винограда: Мерло 100%

Выдержка: 6 месяцев в барриках, 4,5 года в деревянных бутах объемом 20000 л

Цвет: гранатовый

Аромат: элегантный, с нотами джема из сливы и других лесных ягод, с легкими намеками на шоколад

Вкус: среднетелый, с хорошей кислотностью, шелковистыми танинами и длительным послевкусием, посвященным черносливу, вяленой вишне, нотам черного перца и гвоздики

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: в сочетании с твердыми сырами, горячими блюдами из мяса и дичи на гриле

Вино Гран Резерв Каберне Совиньон, красное сухое (Выводимое)

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Мысхако

Крепость: 14%об.

Сорта винограда: Каберне Совиньон

Выдержка: 6 месяцев в барриках, 4,5 года в деревянных бутах объемом 20000 л

Цвет: гранатовый

Аромат: плотный, с нотами джема из вишни и черной смородины, с оттенками табака, ментола и дымка

Вкус: среднетелый, с хорошей кислотностью, умеренными танинами и длительным послевкусием, посвященным переспелым ягодам, нотам кедровой древесины, табака и орехов

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: прекрасно сочетается с твердыми сырами, горячими блюдами из мяса и дичи





«Мысхако» считается одним из старейших винодельческих предприятий России. История винзавода началась в окрестностях Новороссийска в 1869 году - тогда здесь была посажена первая виноградная лоза. Благоприятные климатические условия, обилие света и солнечного тепла, близость моря и главное - идеальные почвы для выращивания классических сортов винограда, позволяют выращивать

виноград самого высокого качества, из которого впоследствии вырабатываются интереснейшие вина.

В 2017 году, после нескольких лет трудностей, банкротства, потери части имущества и разнообразных споров, винодельня Мысхако возродилась в новом виде. Были созданы новые авторские вина, проведен ребрендинг, утвержден новый стиль и дизайн от команды «Мысхако».

Сегодня компания владеет виноградниками общей площадью 755 га, на которых произрастает уже более 12 международных сортов винограда. Винодельня имеет производственные мощности по розливу игристых и тихих вин с защищенным географическим указанием, на сегодняшний день производственная мощность винодельни – 8 млн бутылок в год.

На сегодняшний день винодельное предприятие очень активно расширяет производство продукции, поскольку спрос на высококачественные натуральные вина, производимые агрофирмой «Мысхако», с каждым годом растет, что подтверждается многочисленными наградами, завоеванными не только в России, но и за рубежом.

С 2023 по 2027 годы утверждена программа реконструкции по увеличению мощности производства до 12 млн бутылок в год и закладки виноградников до 1 тыс га на земельном массиве в ст Натухаевская.

В 2025 анонсирована новая линейка вин Мысхако **Rootstock** (Рутсток), которая призвана продемонстрировать роль подвоя в раскрытии потенциала терруара. Подвой формирует корневую систему винограда и специально подбирается под особенности почвы. Три красных вина из Каберне Фран, Мерло и Марселана: лозы были привиты на подвой Kober. Два белых вина из Совиньон Блан и Шардоне: лозы были привиты на подвой Ruggeri и Ferkal.